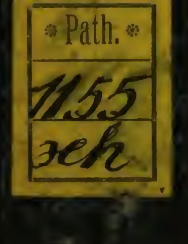

Path.
1155
zeh

(Schola salernitana)

LES PRÉCEPTES

DE L'ÉCOLE DE SALERNE.

A

MA SŒUR

MÉLANIE VAN BIERVLIET,

Auteur des Souvenirs du Pensionnat, *des* Causeries littéraires et morales, *de la* Science du vrai bonheur, *etc.*, *etc.*

A. L. Van Biervliet.

LES PRÉCEPTES

DE

L'ÉCOLE DE SALERNE,

A L'USAGE DU ROI D'ANGLETERRE,

TRADUITS ET COMMENTÉS

PAR

A. L. VAN BIERVLIET,

PROFESSEUR DE PHYSIOLOGIE ET DE PATHOLOGIE GÉNÉRALE A L'UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN, MEMBRE HONORAIRE DE L'ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE DE BELGIQUE.



LOUVAIN,

TYPOGRAPHIE DE CH. PEETERS ET Cie,
Rue de Namur, 22.

1863.



PRÉLIMINAIRES.

Les *Préceptes* de l'Ecole de Salerne sur la santé, *Regimen sanitatis Salernitanum,* voilà un livre bien connu, du moins de nom. Il se trouve dans la bibliothèque du bibliophile aussi bien que dans celle du médecin. Qu'est-ce que ce livre? C'est un ensemble de préceptes sur l'art de conserver la santé. Il n'est pas exclusivement destiné aux médecins, tant s'en faut; il s'adresse de préférence aux gens du monde.

L'auteur n'en est pas connu. Les uns l'ont attribué à Arnold de Villeneuve, *Arnoldus de Villanova,* qui n'en fut probablement que le premier commentateur[1]. D'autres l'attribuent à Jean de Milan, *Joannes de Mediolano.* Ce qu'il y a de positif, c'est qu'il reflète la doctrine de l'Ecole de Salerne.

[1]) Une édition de Louvain, parue vers 1480 porte ce titre : *Arnaldi de Villa Nova expositio in regimen sanitatis Salernitanum, accedit ejusdem liber de conservatione corporis.* Cette expression : *expositio in regimen sanitatis* ne peut se traduire que par : Remarques ou commentaires sur le régime de santé de l'Ecole de Salerne. Donc de Villeneuve, d'après ce titre, ne serait pas l'auteur mais le commentateur des *Préceptes.* Le livre n'est l'ouvrage, croyons-nous, d'aucun Docteur en particulier. C'est un extrait de la doctrine médicale de la célèbre Ecole, sans que l'on puisse dire avec certitude qui d'entre les Salernitains a tenu la plume dans ce travail.

Cette Ecole fut fondée en Italie dans la ville de ce nom, vers l'an 800, par Charlemagne, qui se proclama, comme on l'a fort bien dit, le successeur des Césars et fut comme eux le maître, et plus qu'eux le bienfaiteur du monde. Elle avait déjà subsisté près de trois siècles lorsque le livre parut.

En 1225, l'Empereur Frédéric accorda à cette Ecole plusieurs priviléges, entre autres d'être la seule, avec celle de Naples, où l'on pût prendre le degré de Licence. C'était l'apogée de sa célébrité. Elle déclina rapidement; les Universités qui s'élevèrent ailleurs éclipsèrent facilement sa gloire. Les dernières traces de la docte Ecole disparurent en 1811 sous le gouvernement du Roi Murat[1].

Voici à quelle occasion parut le livre que nous reproduisons avec de nouveaux commentaires. Robert, Duc de Normandie, revenait de la Terre-Sainte, où il avait assisté à la prise de Jérusalem, sous les ordres de Godefroid de Bouillon. Blessé à ce siége mémorable, il en avait gardé une espèce de fistule pour laquelle il alla consulter la célèbre Ecole de Salerne. Epris du grand savoir des Salernitains, il leur demanda quelques règles de conduite pour la conservation de la santé.

[1]) Le Docteur Salvatore de Renzi a publié en 1852, l'histoire de l'Ecole de Salerne.

L'Ecole s'empressa de satisfaire au désir de son illustre client. Voilà l'origine des Préceptes de Salerne à l'usage du Roi d'Angleterre.

Pour justifier le titre donné au Duc Robert, il faut rappeler ici que Guillaume, Duc de Normandie, qui conquit le royaume d'Angleterre, laissa trois fils, dont l'aîné devint roi d'Angleterre. Robert eut le duché de Normandie en partage. Après la mort de son frère aîné, le trône d'Angleterre revenait de droit à Robert. Il était alors en Palestine; il se hâta de retourner en Europe. Entretemps son frère cadet s'était emparé du trône et s'y maintint; de sorte que Robert ne fut Roi d'Angleterre que de nom.

Les Salernitains avaient d'ancienne date rédigé l'ensemble de leur doctrine médicale en aphorismes, écrits en vers léonins pour soulager la mémoire des élèves. La partie facilement accessible au public en fut détachée pour former, probablement avec quelques additions, le livre dédié au Roi d'Angleterre. De là sans doute le titre de : *Flos medicinæ Salernitanæ :* Fleurs de la doctrine médicale de Salerne, sous lequel l'ouvrage a été quelquefois publié.

On appelle vers *léonins*[1], des vers qui, outre la

[1]) Inventés ou plutôt perfectionnés par Léon, religieux de Saint-Victor.

cadence et la mesure, ont encore la rime d'un hémistiche à l'autre, ou d'un vers au suivant. Le premier cas se rencontre dans ce vers :

Anglorum Regi scribit schola tota Salerni.

Les deux suivants riment entre eux par la syllabe finale :

Si vis incolumem, si vis te reddere sanum,
Curas tolle graves, irasci crede profanum.

Outre la rime finale, le premier hémistiche d'un vers rime quelquefois avec l'hémistiche du vers suivant, comme dans ce passage :

Lenit et humectat, solvit sinè febre butyrum.
Inciditque lavat, penetrat, mundat quoquè serum.

Les exigences du vers léonin ont fait sacrifier parfois l'élégance et la clarté du style. Ce n'est pas tout; quand un mot, à cause de sa longueur, a un nombre de syllabes incompatible avec la place qu'il occupe, on l'écrit par abréviation; il n'y a que les lettres écrites qui comptent pour le vers. Ainsi on écrit :

Infrigerat, macerat, melanch. dat...

au lieu de :

Infrigerat, macerat, melancholiam dat...

Le lecteur rencontrera quelques vers pentamètres, c'est-à-dire, n'ayant que cinq pieds et deux césures. Généralement les vers des Salernitains sont hexamètres. Quelques-uns n'ont pas de rime, ce ne sont pas les moins corrects pour le style.

Il y a plusieurs vers défectueux dans cet ouvrage, comme dans tous les ouvrages de ce genre; nous en avons fait quelquefois la remarque. Ce n'est pas le plaisir de critiquer qui nous a inspiré. Il est à croire que plusieurs incorrections sont le fait de copistes inattentifs ou ignorants. On trouvera un mot à ce sujet dans les remarques placées à la fin de quelques commentaires.

Le latin des Préceptes appartient à la basse latinité, dans laquelle les ouvrages scientifiques étaient généralement écrits autrefois. Les Médecins du moyen âge se sont notablement écartés du style clair et élégant qui donne tant de charmes aux écrits médicaux de Celse.

Le livre de Salerne ne nous est parvenu qu'incomplet, mutilé. Il a subi le sort des écrits de beaucoup d'auteurs célèbres. Plusieurs fragments se sont perdus, entre autres ceux qui traitaient de la structure du corps et de l'usage des principaux organes. Ce qui nous est resté a suffi pour faire la réputation d'une Ecole qui n'a pas laissé d'autres monuments scientifiques.

On a retrouvé, dans la suite des siècles, ça et là des fragments de la Doctrine de Salerne. Tous ont été publiés dans une récente édition. Le tout appartient-il aux Préceptes proprement dits ; c'est-à-dire au livre que l'Ecole adressa au Roi d'Angleterre? Nous ne le pensons pas. Ce sont, pour la plupart, des fragments de la doctrine médicale de Salerne à l'usage des élèves-médecins de cette Ecole. Ils ne sont pas de nature à être facilement compris par les gens du monde, aussi sont-ils exclus de notre travail.

Le nombre des éditions des Préceptes est prodigieux ; on en compte plus de 150 d'après les bibliophiles. L'arrangement des aphorismes n'est pas le même dans toutes. Malgré certaines modifications, il laisse encore beaucoup à désirer.

Ce livre est un traité d'hygiène ; du moins les principaux Préceptes se rapportent directement à l'art de conserver la santé. Il y a aussi quelques indications sur les propriétés des *simples* et des avis sur la saignée.

Nous l'avons divisé en cinq parties. La première comprend des préceptes généraux sur la santé. La deuxième des préceptes sur les aliments et les boissons. La troisième des avis sur quelques remèdes bien simples et sur certaines causes morbifiques. La quatrième des notions générales d'ana-

tomie et de physiologie. Enfin nous avons relégué dans la cinquième partie ce que l'Ecole a dit de la saignée et de l'influence des saisons.

Tel n'est pas l'ordre généralement suivi. Il est curieux de voir dans quel pêle-mêle se trouvent les Préceptes, dans les anciennes éditions. Ainsi, par exemple, tel paragraphe (le 17me) traite de la sauge et de la rue, deux plantes, qui, au dire des Salernitains, fournissent une boisson excellente. Le § suivant nous dit comment on peut se préserver du mal de mer. Tandis que le 19me nous conduisant en pleine cuisine, traite des sauces piquantes! Au §. 63 on parle de nouveau des effets admirables de la sauge. Voilà l'arrangement que nous avons trouvé dans plusieurs éditions. Impossible de commenter convenablement des Préceptes ainsi disposés. Nous nous refusons à croire que ce désordre soit le fait des Salernitains. Plus d'un copiste y a probablement contribué.

Les aphorismes des Préceptes sont trop concis pour se passer de commentaires. Des explications sont indispensables aux gens du monde. Chaque édition en est chargée, à commencer par celle de Louvain en 1480, qui a été peut-être la première de toutes. Ces commentaires ont vieilli; ils ne sont plus au niveau de la médecine moderne[1]. Le lec-

[1]) Pour prouver notre dire, nous donnons ici comme spécimen le

teur ne peut en tirer un avantage réel ; aussi avons-nous entièrement refait cette partie de l'ouvrage.

commentaire du § 1er tel qu'il se trouve dans une édition française de 1503. Le style et l'orthographe ont été rajeunis.

« Ce petit livre a été composé par les Docteurs de l'Université de » Salerne, à la demande et pour l'usage du Roi d'Angleterre, afin de » conserver la santé du corps.

» L'auteur pose dans ce § huit préceptes généraux. Le premier, » c'est que l'homme qui veut vivre en bonne santé doit éviter les » fortes préoccupations et les grandes sollicitudes. Car ces choses » dessèchent le corps humain et désolent (troublent) les esprits vitaux, » alors les esprits vitaux dessèchent les os. La mélancolie agit de la » même manière ; elle refroidit et fait maigrir, serre le cœur, obscur- » cit l'entendement, trouble la raison, détruit la mémoire. Il est » pourtant avantageux aux personnes grasses d'éprouver en passant » quelque tristesse, pour modifier la chaleur de l'esprit et rendre le » corps maigre et subtil.

» Le second précepte, c'est que l'homme doit se garder de la colère, » car la colère dessèche aussi le corps, en tant qu'elle échauffe ex- » cessivement tous les membres. Or, trop grande chaleur dessèche le » corps et le rend hectique, comme le dit Avicenne dans la première » distinction de la 3me doctrine, au chapitre I. En second lieu, la » colère en échauffant le cœur nuit notablement aux opérations de » l'âme raisonnable. Il est à noter qu'il y a des personnes qui sont » froides naturellement, ou accidentellement par l'action de substan- » ces nuisibles. A celles-là il est utile et profitable à la santé de se » mettre en colère (!). C'est un moyen de renforcer la chaleur na- » turelle.

» Le troisième précepte, c'est que l'homme doit être sobre dans » le manger et dans le boire. Boire et manger avec excès, cela rend » l'homme pesant, lourd et affaiblit en outre l'estomac et les mem- » bres ; et, comme dit Avicenne, au chapitre de l'eau et du vin, plu- » sieurs autres inconvénients résultent des excès de boissons, et » d'aliments, comme il sera exposé plus loin.

» Le quatrième précepte, c'est que l'homme doit souper sobrement. » Car manger beaucoup le soir, cela cause des maux de ventre, des

Le texte latin, fidèlement traduit, a été mis en regard, afin de fournir au lecteur le moyen de juger notre travail. Pour l'orthographe des mots nous avons suivi les bons Auteurs latins. La traduction n'est pas littérale, elle ne pouvait l'être, pour des raisons qu'il importe peu de développer. L'important c'était de rendre clairement la pensée des Salernitains.

On n'a reproduit ni les répétitions ni les termes

» tiraillements douloureux, et trouble le repos, comme nous le » voyons par l'expérience. Le cinquième précepte, c'est que l'homme » doit marcher quelque peu après le repas. Par ce moyen, la nour- » riture descend au fond de l'estomac, où réside la force digestive; » car, comme dit Avicenne, l'orifice de l'estomac désire l'aliment, » le fond le digère.

» Le sixième précepte, c'est que l'homme ne doit pas dormir incon- » tinent après le repas, s'il veut conserver la santé, et éviter plusieurs » maladies citées plus loin. Le septième, c'est que l'homme ne doit » pas retenir trop longtemps l'urine. S'il la retient plus longtemps » que ne l'exige la nature, il lui sera difficile d'uriner, la mort peut » s'en suivre, comme le dit Avicenne dans la dix-neuvième dis- » tinction du 3me livre, au chapitre de la difficulté d'uriner. Pareille- » ment, retenir longtemps, et plus que la nature ne requiert, les » matières fécales, cela cause beaucoup d'inconvénients, parce que » le foie et les veines méséraïques dessèchent toutes les humeurs des » matières fécales; de façon que celles-ci durcissent, ne peuvent » sortir, obstruent les intestins, dans lesquels s'engendrent des vents, » et même des abcès, comme il sera exposé plus tard.

» Le huitième précepte, c'est que l'homme, en expulsant les ma- » tières fécales, ne doit pas faire de très-grands efforts, afin d'éviter » les épreintes et la chute de l'intestin.

» L'auteur du paragraphe conclut en disant que celui qui se don- » nera la peine d'observer ladite doctrine pourra vivre longtemps » en bonne santé. »

oiseux introduits dans le texte pour compléter le vers.

Dans nos commentaires nous nous sommes attaché à développer le texte de manière à le rendre clair pour tout le monde, et à identifier le lecteur avec la pensée des Salernitains. Le côté pratique nous a spécialement préoccupé. Nous avons fait tous nos efforts pour mettre le lecteur à même de mettre chaque précepte en pratique d'une manière fructueuse. C'est là un travail hérissé de difficultés. Il est bien difficile de garder un juste milieu entre une prolixité fatigante et une trop grande concision. Un lecteur sagace, méthodique, habitué à ce genre d'étude, s'écriera : *assez*, *assez*, là, où un autre désirera un supplément d'explication. Comment tenir convenablement la balance entre les deux?

Quant aux remarques littéraires ou grammaticales qui se trouvent à la suite de certains commentaires, nous les donnons pour ce qu'elles valent. Elles se sont offertes d'abord à notre esprit comme une réminiscence agréable d'un temps déjà bien loin, où l'étude des Classiques latins faisait nos délices. Elles se sont ensuite glissées peu à peu dans notre travail, presque à notre insu; peut-être avons-nous eu tort de ne pas les retrancher.



LES PRÉCEPTES

DE L'ÉCOLE DE SALERNE.

PREMIÈRE PARTIE.

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA SANTÉ.

SOMMAIRE. Influence nuisible de certaines passions. — Comment il faut se conduire pendant et après le repas. — Avantages de la sobriété. — Des excrétions. — Influence de l'habitude sur le régime. — Influence du régime dans le traitement des maladies. — A quoi tient la salubrité des habitations. — Lotions froides, exercice au lever. — Des bains. — Signification de la faim; influence des saisons sur la faim et sur l'estomac. — Lotion fréquente des mains.

§ 1er. L'ÉCOLE DE SALERNE AU ROI D'ANGLETERRE : SI VOUS VOULEZ VIVRE EN BONNE SANTÉ ET LONGTEMPS, CHASSEZ LES NOIRS SOUCIS, GARDEZ-VOUS DE LA COLÈRE, SOYEZ SOBRE POUR LE VIN. QUE VOTRE SOUPER SOIT FRUGAL. APRÈS LE REPAS TENEZ-VOUS DEBOUT, CE N'EST PAS LA UN VAIN PRÉCEPTE. NE FAITES PAS LA MÉRIDIENNE, ÉVACUEZ A TEMPS L'URINE ET LES MATIÈRES FÉCALES.

Anglorum Regi scribit schola tota Salerni.
Si vis incolumem, si vis te reddere sanum,
Curas tolle graves, irasci crede profanum.
Parce mero, cœnato parum, non sit tibi vanum
Surgere post epulas; somnum fuge meridianum.
Non mictum retine; nec comprime fortiter anum.
Hæc bene si serves, tu longo tempore vives.

Ce premier paragraphe renferme la dédicace de l'ouvrage au Roi d'Angleterre et quelques préceptes généraux des plus importants.

La dédicace est conçue en une seule ligne. C'est bien laconique. L'école de Salerne nous semble traiter ici avec l'illustre monarque, d'égal à égal et comme de puissance à puissance. Au Roi d'Angleterre le gouvernement des îles, à l'école de Salerne le domaine de la santé, la direction de l'organisme vivant. Les auteurs des siècles suivants n'ont pas été aussi brefs, ni aussi laconiques. Que d'encens, que d'éloges outrés dans les préfaces prolixes par lesquelles ils mettaient aux pieds des grands et des puissants de la terre leurs ouvrages et leurs personnes.

Anglorum Regi scribit tota schola Salerni.

Voilà toute l'épître dédicatoire !

Ne croirait-on pas entendre une de ces simples et graves formules par lesquelles, sur ce même sol d'Italie, les anciens Romains se donnaient le salut :

M. T. Cicero.
Marco Catoni S. D.

Les préceptes généraux renfermés dans ce § sont excellents; l'hygiène moderne ne dirait pas mieux. En tête des causes morbifiques, pour l'homme adulte surtout, se trouvent placées les passions; ce n'est pas sans justes motifs. Cet âge si favorable, de sa nature, à la conservation de la santé, parce qu'alors les différents appareils de l'organisme se font équilibre, se passerait sans maladie aucune, pour bien des personnes, n'était cette cause morbifique presque toute-puissante : *l'empire des passions mauvaises*. Les noirs soucis, la colère, tels sont les échantillons que nous donne l'école de Salerne de ces terribles causes morbifiques.

Entrons dans quelques détails. On a défini les passions : des affections vives de l'âme agréables ou désagréables. Si nous laissons de côté les passions douces : le contentement, la joie modérée, toutes sont nuisibles à la santé. Leurs effets, toujours désastreux, ne sont pas les mêmes pour toutes. Les passions se divisent en *excitantes* et en *affaiblissantes*. Les premières excitent et troublent l'action vitale; les autres affaiblissent. C'est le système nerveux qui se ressent le premier de l'explosion d'une passion; le cœur, le foie, l'estomac souffrent par contre-coup et portent le trouble dans l'organisme tout entier.

La colère appartient aux passions excitantes; eh bien, quels effets désastreux ne produit-elle pas? Voyez un homme bouleversé par cette passion : l'action du cœur se précipite, cet organe bondit dans la poitrine; la face rougit, les yeux sont saillants, le sang est lancé en

grande quantité et avec véhémence vers le cerveau; d'autre part le foie surexcité sécrète une quantité extraordinaire de bile; de là les vomissements bilieux, la jaunisse et l'érésipèle. La colère bouleverse plus fortement l'économie de la femme que celle de l'homme. A ce point de vue le médecin peut dire comme la Bible : il n'est pas de colère au-dessus de la colère de la femme. L'émotion que produit un accès de colère altère le lait de la nourrice. Donne-t-elle le sein à son enfant, celui-ci souffrira de maux de ventre, de diarrhée, même de convulsions. Les morsures d'un antagoniste en colère guérissent difficilement, parce qu'il s'y est infiltré de la salive altérée. Un chien très-irrité fait des blessures excessivement dangereuses.

Nerva et l'empereur Valentinien Ier moururent subitement dans un accès de colère. Dans ces cas malheureux, il se déclare une apoplexie foudroyante, par la grande accumulation de sang au cerveau, ou bien quelque artère se rompt à l'intérieur du corps, une hémorrhagie promptement mortelle en est la suite inévitable. En effet les artères sont sujettes à une altération locale nommée *anévrisme*. Alors quelques-unes des tuniques, dont l'ensemble constitue la paroi artérielle, étant usées, le tuyau offre moins de résistance que d'ordinaire à l'impulsion du sang. Que le cœur lance le sang avec une force extraordinaire, le vaisseau se rompt; le fluide s'écoule rapidement, soit dans la poitrine, soit ailleurs; la mort survient brusquement, souvent même sans qu'une goutte de sang paraisse au-dehors. Les Salerniens ont donc bien raison de nous dire : *gardez-vous de la colère*.

Chose étrange ! une joie immodérée est aussi dangereuse qu'un violent accès de colère. Bien des personnes sont mortes de joie. C'est ce qui arriva à Sophocle, dit-on, à la nouvelle de son triomphe littéraire aux jeux olympiques. Dans ce cas le cœur vivement surexcité a suspendu ses battements, comme s'il était saisi de spasme ou de crampe, la circulation du sang s'arrête; de là un subit évanouissement, bientôt suivi de mort. Des accidents de cette espèce ne sont pas tout-à-fait rares; les feuilles publiques en rapportent de temps en temps. C'est un bonheur inespéré, un coup de fortune qui fait passer de la misère à l'opulence, c'est une mère revoyant un fils, une fille qu'elle croyait perdue; la joie tue parce qu'elle est excessive.

Les *noirs soucis*, appartiennent aux passions sédatives, aussi bien que l'ennui, l'envie et la nostalgie; toutes affaiblissent l'action vitale; elles produisent pour la plupart de fortes altérations de l'estomac et de la substance du cœur. Le mal que causent les passions excitantes vient si brusquement que les remèdes arrivent souvent trop tard. Les passions sédatives agissent plus lentement, mais leur action désorganisatrice est si sûre et si délétère, qu'on n'a bien souvent pas de remèdes efficaces à leur opposer.

Le chagrin épuise lentement l'économie vivante. Les Salernitains le savaient fort bien. Ils n'ont cité que cette seule passion affaiblissante; quoique le nombre en soit assez considérable. L'ennui, qui est le grand mal des gens aisés, affaiblit aussi considérablement les forces de l'or-

ganisme. La digestion, la circulation, l'action musculaire, les facultés intellectuelles, tout en souffre. Les moindres souffrances sont exagérées. On l'a dit avec raison, la gaieté est aussi nécessaire que le pain. Et la nostalgie, ce désir de la patrie absente, quels tristes ravages n'exerce-t-elle pas sur les jeunes militaires retenus bien loin du clocher de leur village! Revoir le lieu natal, les objets de leurs premières affections, devient pour eux une idée fixe que rien ne peut chasser. D'abord, ce n'est qu'un certain degré d'abattement, puis c'est une aversion insurmontable pour les aliments, pour les mouvements. C'est bientôt une prostration complète. Faites entrevoir à ces malades la certitude du retour au foyer paternel, même lorsque le mal a déjà fait des progrès notables, les symptômes fâcheux disparaissent; l'espoir opère ce que la médecine était hors d'état d'effectuer.

Soyez sobre pour le vin; ajoutons : *pour les boissons alcooliques en général.* L'école de Salerne n'est pas l'ennemie quand même du vin. Nous en trouverons la preuve plus loin; mais elle veut que cette boisson soit prise avec modération. Cette condition, elle l'inscrit en tête de ses préceptes.

Le vin *réjouit le cœur,* ranime les forces, favorise la digestion, excite favorablement le cerveau. C'est l'ancre de salut dans bien des maladies, c'est le lait de la vieillesse; mais toujours à condition qu'on en use avec modération. L'excès du vin a de bien tristes effets, que l'école de Salerne avait certainement en vue lorsqu'elle traçait ce précepte. En effet, dès que la mesure ordinaire

est outrepassée, la figure rougit, les yeux brillent, l'imagination est plus vive, le courage augmente, la loquacité est remarquable; certes, le mal n'est pas grand encore, mais bientôt des hallucinations surviennent : des bluettes passent devant les yeux, la vue est incorrecte, il y a des tintements d'oreille; puis la marche est incertaine. Bientôt la langue s'embarrasse; il devient difficile de se soutenir.

L'ivresse arrivée au plus haut degré est caractérisée par une apathie complète; l'exercice de l'intelligence, des muscles qui soutiennent et meuvent les membres, est profondement troublé, ou nul. La circulation, la respiration sont affaiblies, la peau est pâle, froide; l'hémorrhagie cérébrale est imminente. Voilà, sans doute, de bien tristes effets. Les excès habituels ramènent fréquemment ces scènes de trouble et de désordre; l'estomac s'use, l'intelligence reste affaiblie. Les vaisseaux capillaires sont habituellement injectés, dilatés; de là ces taches rouges au nez, aux lèvres, aux oreilles, annonçant en toutes lettres l'usage immodéré des boissons fortes. Ajoutez à tout cela des affections graves du cœur, du foie; le tremblement habituel, le délire provoqué par des causes légères, l'idiotisme même; voilà, certes, de quoi recommander la modération dans l'usage des boissons spiritueuses.

Que votre souper soit frugal. L'homme arrivé à l'âge de quarante ans doit se faire une règle de souper sobrement et de bonne heure. C'est le moyen de se procurer un sommeil tranquille et réparateur. Ce conseil

s'adresse surtout aux gens de lettres, aux artistes, aux négociants, en un mot, à tous ceux qui travaillent beaucoup de la tête. Ce dernier repas doit se prendre à huit heures au plus tard, supposé qu'on se rende au lit vers dix heures.

Il est vrai que certains adultes, arrivés à l'âge de quarante, de cinquante ans, soupent copieusement et n'en dorment que mieux. Il ne faut pas se laisser séduire par ces cas exceptionnels. La règle générale est bien celle qui vient d'être posée; l'expérience la confirme chaque jour.

Après le repas tenez-vous quelque temps debout. Il faut accorder peu d'importance à cette recommandation qui n'est fondée que sur un préjugé. Les Anciens croyaient, à tort, que les aliments, pour se digérer facilement, doivent descendre jusque dans le fond de l'estomac; voilà pourquoi ils recommandaient l'attitude debout comme favorable à la digestion. L'exemple des mammifères, qui dans une autre attitude, digèrent facilement, aurait dû, ce semble, les détromper. D'ailleurs qui ne sait, par expérience, qu'on digère aussi vite, assis ou couché, que debout. Nous reviendrons sur les phénomènes essentiels de la digestion après avoir commenté le paragraphe neuvième; ce sera une introduction à l'étude de la seconde partie des préceptes.

Ne faites pas la méridienne. Les personnes qui se livrent au sommeil après un dîner substantiel, se sentent la tête lourde au réveil; elles sont peu propres au travail.

C'est que, pendant le sommeil, le sang se porte de préférence vers les viscères renfermés dans la boîte crânienne, le cerveau et ses dépendances. Le sang, chargé alors de beaucoup de principes nutritifs, même de quelques boissons alcooliques, agit plus fortement sur le cerveau. Voilà de quoi expliquer la lourdeur, le malaise que l'homme éprouve alors; c'est un motif suffisant pour ne pas faire la méridienne. On nous objectera peut-être l'exemple des personnes livrées aux durs travaux des champs; toutes font la méridienne et ne s'en trouvent que plus propres au travail. Le fait, nous ne pouvons le nier; nous l'expliquons par la nature de leurs aliments, de leurs boissons et par l'état habituel de leur cerveau. Ils l'exercent, le fatiguent bien moins que les personnes d'une classe élevée, dont les occupations exigent une plus grande somme d'activité cérébrale[1].

Ferons-nous la guerre à certaines personnes qui se permettent quelques instants de somnolence, dans un fauteuil mœlleux, et qui à peine assoupies se soustraient déjà à ce doux *far niente*? Certainement non. Là-dessus nous sommes d'accord avec l'Ecole qui souscrit à cette concession dans le § 9me.

[1]) Le cerveau est, aux yeux du physiologiste, l'intermédiaire dont l'âme se sert pour établir des relations avec le monde extérieur et pour l'exercice régulier de ses facultés intellectuelles. Les altérations du cerveau retentissent d'une manière fâcheuse sur ces fonctions. Chez les aliénés il existe toujours une altération matérielle de cet organe. Un cerveau malade est pour notre vie intellectuelle ce qu'est un instrument discord pour le musicien, même le plus habile.

Evacuez à temps l'urine et les matières fécales. On sait assez généralement que l'urine s'accumule, en certaine quantité, dans un réservoir spécial, et qu'il en est de même des matières fécales ou *fécès*. Or, ces réservoirs renferment dans l'épaisseur de leurs parois des fibres musculaires. Celles-ci, disposées les unes longitudinalement, les autres transversalement, subissent une distension d'autant plus considérable que le réservoir est plus dilaté. Dans les cas ordinaires il n'en résulte aucun inconvénient; mais si l'extension est extrême, et c'est le résultat d'une réplétion outre mesure, la fibre en souffre. La contraction est gênée, anéantie, du moins pour quelque temps; et comme le jeu de la fibre musculaire est le principal agent du rétrécissement du réservoir, et par conséquent de l'expulsion du contenu, il en résultera que l'excrétion se fera difficilement, ou même qu'elle sera impossible. C'est un ressort que vous aurez tendu outre mesure et dont vous aurez ainsi détruit l'élasticité. L'art devra intervenir pour prévenir des suites funestes.

Plus l'homme avance en âge, plus ces fibres perdent de leur contractilité, plus aussi il faut craindre les effets d'une distension forcée, plus il importe donc d'être fidèle au précepte ici posé. On a vu des personnes très-avancées en âge perdre ainsi tout pouvoir d'évacuer volontairement ces produits d'excrétion.

Notons encore que plus l'urine stagne dans la vessie, plus la précipitation de certains matériaux, peu solubles, est facile; c'est là l'origine de beaucoup de *calculs* urinaires. Quant aux matières fécales, l'art remplace plus difficilement que pour l'urine l'action des fibres

musculaires. De là, quelquefois, une très-grande accumulation de matériaux, une obstruction insurmontable du canal intestinal, des souffrances horribles, la mort.

Nous avons eu, ce nous semble, bien raison de dire que ce § renferme des préceptes généraux d'une haute importance, et que l'homme du monde lui-même peut facilement apprécier. Le § suivant n'est pas moins digne d'attention; il fournirait la matière d'un livre.

Remarque. Les vers de ce paragraphe sont d'un heureux début. Ils offrent une correction qui charme le lecteur. Les termes sont bien choisis et appartiennent à la bonne latinité. Aucune faute contre la grammaire, ni contre la *mesure* ne dépare cette introduction à la fois simple et naïve.

Le mot *meridianum* seul fait ombre dans le tableau, mais :

Quandoque bonus dormitat Homerus!

Quant à ce passage :

non mictum retine,

il n'y a là qu'une erreur de copiste. Lisez :

non mictum teneas...

L'expression : *nec comprime fortiter anum* mérite une attention spéciale; elle est aussi énergique que physiologiquement juste. On la traduit littéralement ainsi : *ne comprimez pas l'anus*. Cet orifice est entouré, et ha-



bituellement bridé, par une masse de fibres musculaires constituant le muscle *sphincter externe*. La volonté, qui n'a aucune prise sur les fibres de l'intestin, a prise sur ce muscle. Celui-ci se contracte-t-il, l'orifice est fortement resserré, les matières ne peuvent s'échapper malgré la pression qu'elles subissent de la part des fibres musculaires placées dans l'épaisseur de la portion terminale de l'intestin (*rectum*). A-t-on résisté ainsi quelque temps à la sortie des matières, l'excitation produite par celles-ci sur la face interne de l'intestin diminue, la contraction des fibres intestinales diminue en proportion, et voilà comment se fait assez facilement une grande accumulation de fécès, surtout dans un âge avancé; chose toujours plus ou moins nuisible. Nous connaissons des personnes qui souffrent de maux de tête à chaque fois que les selles sont retardées.

Le mot *profanum* n'est pas synonyme ici *d'irreligiosum*, mais *d'imperitum*: qui ne sait pas. *Crede profanum:* croyez bien que c'est un effet de l'ignorance. C'est dans ce sens qu'Horace a dit : *Odi profanum vulgus :* Je méprise le vulgaire ignare, non initié au commerce des Muses.

---

§ 2. LES MÉDECINS ORDINAIRES VOUS FONT-ILS DÉFAUT, EN VOICI TROIS QUI LES REMPLACERONT : LA GAIETÉ, LA SOBRIÉTÉ ET LE REPOS BIEN ORDONNÉ.

Si tibi deficiant medici, medici tibi fiant
Hæc tria : mens læta, requies, moderata diæta.

La tournure de ce § est assez originale; on ne saurait indiquer en termes plus énergiques tous les avantages que procurent à l'organisme la gaieté, la sobriété et un délassement convenable. Ces trois médecins-là nous les préférons à ceux de Dumoulin : l'eau, l'exercice et la diète[1]. Les premiers préviennent les maladies, les seconds en guérissent quelques-unes. *La gaieté,* nous l'avons déjà dit, elle est aussi nécessaire que le pain; elle donne une impulsion favorable à tous les organes de l'économie[2], c'est une brise qui enfle favorablement la voile et préside à une navigation heureuse. L'homme d'un caractère gai conserve sa santé, là où l'homme sombre perd la sienne.

Dans les maladies la gaieté devient la tranquillité d'esprit; elle favorise singulièrement l'action des médicaments et le cours *régulier* du mal; dans la convalescence, elle fait avancer à pas de géants vers une guérison complète. L'auteur d'un livre digne de tout notre respect a laissé tomber de ses lèvres ces paroles remarquables : „ J'ai reconnu qu'il n'était rien de mieux dans le monde que de se réjouir en pratiquant le bien[3]. „

La sobriété ; que d'éloges ne lui a-t-on pas donnés! et à juste titre. La médecine se joint à la morale pour en vanter les heureux effets.

[1]) Dumoulin, mourant, disait : Je laisse après moi trois grands médecins. Et comme les collègues qui l'entouraient le pressaient de s'expliquer, chacun croyant être du nombre de ces grands praticiens, Dumoulin ajouta : ce sont l'eau, l'exercice et la diète.

[2]) L'économie, l'organisme, le corps de l'homme sont des termes synonymes.

[3]) *Et cognovi quod non esset melius, nisi lætari, et facere benè in vitâ suâ.* Ecc. Cap. iij, vers. 12.



Pour la médecine la sobriété ne consiste pas à manger très-peu, mais à ne manger que selon les vrais besoins de l'économie, ni plus, ni moins. Ce serait, par exemple, se tromper grossièrement que de vouloir pratiquer, dans un climat froid, ou tempéré, la sobriété des pays chauds ; les forces baisseraient rapidement. N'ingérer, en fait d'aliments, ni au-delà, ni au-dessous du besoin, voilà la vraie sobriété *médicale;* c'est celle-là qu'on recommande ici.

On a trop vanté l'exemple du célèbre *Cornaro,* noble Vénitien qui, dès l'âge de 40 ans, ne prenait que douze onces de nourriture solide et quatorze onces de boissons par jour. Il vécut en bonne santé et devint centenaire. C'est là une exception qui ne peut aucunement servir de règle. Malavisé serait celui qui règlerait sa manière de vivre sur l'exemple de Cornaro, fut-ce même en Italie. Dans un pays froid, ce serait pire encore; l'expérience ayant prouvé que, dans le Nord une condamnation au pain et à l'eau est, par ses effets, une condamnation à mort. Trois choses doivent décider de la quantité des aliments : 1° La qualité de la nourriture, 2° les travaux auxquels on se livre, 3° le climat qu'on habite.

1° *La qualité;* plus la nourriture est substantielle, moins il faut de masse. La substance animale renferme une plus grande quantité de principes alimentaires, de substance alibile, que les végétaux; voilà pourquoi les hommes soumis à ce dernier régime font généralement des repas très-copieux; ce n'est que juste. 2° *Les travaux;* plus le corps travaille, plus il s'use; plus aussi il a besoin d'aliments pour restaurer les organes. La faim

est en rapport direct avec l'exercice corporel. Tel n'est pas l'effet des travaux de cabinet. Ils affaiblissent l'estomac en même temps qu'ils usent les organes; le besoin de manger est réel, mais il se fait trop peu sentir. Pour ces personnes, il faut un choix plus judicieux que pour celles qui ne fatiguent guère que le corps. On doit donner la préférence à des substances succulentes, de facile digestion, et préparées de manière à exciter le *désir* de manger.

3° *Le climat que l'on habite.* Parmi les principes renfermés dans nos aliments, quelques-uns se brûlent lentement dans le corps, afin d'entretenir une chaleur convenable. Un air froid nous enlève beaucoup de calorique, la température du corps baisserait d'une manière dangereuse si la nature n'y avait pourvu. Et en effet, l'instinct nous pousse alors à manger copieusement; il faut lui obéir. Telle est la cause principale de la voracité des peuples des pays froids, tandis que dans les pays chauds la sobriété (comme on l'entend ordinairement) est une vertu facile. Ceci prouve, pour le dire en passant, qu'un précepte d'hygiène, excellent pour un climat déterminé, peut ne l'être pas pour un autre.

Nous terminerons ces remarques par un tableau comprenant la ration du cavalier français, avec indication des matières azotées sèches (aliment plastique[1]) et des matières non azotées sèches (aliment respiratoire) qui s'y trouvent renfermées.

[1]) Voir le commentaire du § neuvième.

RATION DU CAVALIER FRANÇAIS.		MATIÈRES AZOTÉES SÈCHES.	MATIÈRES NON-AZOTÉES SÈCHES.
Viande fraîche, . .	125 gram.	70 gram.	
Pain blanc de soupe,	516 "	64 "	595 gram.
Pain de munition, .	750 "		
Légumineux, . . .	200 "	20 "	150 "
Total	1,591 gram.	154 gram.	745 gram.

Boisson, ... quantité variable.

Il y a loin, comme on voit, des douze onces (360 grammes) de nourriture solide de Cornaro.

Le repos après le travail. Repos de l'esprit pour ceux qui fatiguent beaucoup le cerveau, repos du corps pour tous. Le corps, pendant le repos, fait peu de pertes, les organes ne s'usent guère. Cependant, le sang ne cesse de circuler partout, de fournir sur son passage d'abondants matériaux de nutrition et de réparation. Recevoir et ne rien perdre, tout est profit. Les organes s'approvisionnent alors facilement, réparent leurs pertes, et se mettent dans le cas d'agir bientôt avec une nouvelle énergie. A mesure qu'ils se *refont*, le sentiment de la fatigue s'efface, les forces reviennent. Voilà pourquoi quelques heures de sommeil suffisent pour transformer, en quelque sorte, l'homme épuisé par le travail. Les instants de repos succédant, pendant la veille, aux occupations laborieuses agissent dans le même sens.



Pour les savants, le repos du corps ne suffit pas. Il leur servira de peu de laisser reposer les membres et de n'accorder ni trêve ni répit au cerveau. Pour beaucoup d'entre eux les moments de délassement sont trop rares, le repos trop incomplet. L'ouvrier repose véritablement dès qu'il cesse son ouvrage; le savant reste préoccupé, l'idée de ses travaux le suit partout, des préoccupations continuelles l'assiégent, son front se déride à peine, alors que l'artisan jouit d'un plein repos, sans arrière-pensée, souriant de bon cœur à tout ce qui l'environne. Et le savant se plaint de l'inefficacité de la médecine!

Nous trouvons dans les *Conseils de la sagesse*, en d'autres termes, les préceptes qui viennent d'être commentés :

Sobre pour le travail, le sommeil et la table,
Vous aurez l'esprit libre et la santé durable.

---

§ 3. TENEZ-VOUS EN A VOTRE RÉGIME HABITUEL, A MOINS QU'IL NE SOIT MAUVAIS DE SA NATURE. C'EST UN PRÉCEPTE D'HIPPOCRATE, ON NE L'ENFREINT PAS IMPUNÉMENT. LE RÉGIME EST LA PREMIÈRE INDICATION A REMPLIR DANS LE TRAITEMENT DES MALADIES; SI VOUS NÉGLIGEZ CE POINT, VOUS ÊTES IMPRÉVOYANT ET MALAVISÉ.

Omnibus assuetam jubeo servare diætam;
Approbo sic esse, nisi sit mutare necesse.
Est Ypocras testis, quoniam sequitur mala pestis.
Fortior est meta medicinæ certa diæta;
Quam si non curas fatuè regis et malè curas.

Tenez-vous en à votre régime habituel. Voici de quoi justifier ce précepte et en prouver l'importance. Le régime devient insensiblement *habitude;* l'habitude est une seconde nature. Les médecins ont défini l'habitude : une disposition du corps due à la répétition de certains actes, à l'application fréquente de certains stimulus[1].

On contracte des habitudes quant à la nature et au mode de préparation des aliments, aussi bien qu'aux heures et au nombre des repas. On en contracte pour les boissons, pour les heures de travail et de repos, pour le lever et le coucher, pour bien d'autres choses encore. Le corps se façonne à ce qu'on fait habituellement, l'habitude devient ainsi un besoin. Quelque circonstance vient-elle à troubler l'ordre accoutumé, on est contrarié, mal à l'aise, on souffre. Ainsi, qu'on échange les occupations de la vie de campagne contre celles de la ville, l'organisme en est dérangé. Qu'un homme, habitué aux exercices en plein air, s'enferme dans un cabinet d'étude, son physique, son moral même ne s'en ressentent-ils pas? Passez d'un climat froid dans un pays chaud, vous éprouverez tous les dérangements qui constituent ce que la médecine appelle *l'acclimatement.*

Tout changement *brusque* de régime est donc nuisible plus ou moins. Il ne faut pas échanger tout-à-coup une alimentation succulente contre un régime contraire; pas plus qu'il ne faut passer rapidement des boissons alcooliques à l'usage exclusif de l'eau pure. La nature ne s'accom-

[1]) On appelle *stimulus* tout ce qui excite l'action d'un organe. La lumière est un stimulus pour l'œil, les aliments pour l'estomac.

mode pas de ces brusques transitions. C'est ce que l'Ecole proclame dans ce §. Elle invoque avec raison l'autorité d'Hippocrate. Voici ce que dit cet illustre médecin sur ce point : *Oportet ad insolita se vertere;* il faut s'habituer peu à peu aux choses inaccoutumées[1].

A moins qu'il ne soit mauvais de sa nature. Certes, dans ce cas le régime doit être modifié; notez toutefois qu'il ne faut le modifier que lentement, petit à petit. Pour le prouver, nous en appelons encore à l'autorité d'Hippocrate : « Les habitudes anciennes, a dit ce grand homme, bien que *mauvaises*, troublent moins que les choses inaccoutumées[2]. »

Lorsque de grandes épidémies font invasion, la médecine sonne l'alarme; des conseils de santé sont constitués, des commissions de salubrité publique lancent des instructions populaires indiquant le régime à suivre, dans un but de préservation. Tout cela est fort bien. Il y a cependant une remarque importante à faire : on oublie quelquefois dans ces avis au peuple, l'empire, les exigences de l'habitude, dont il faut cependant tenir compte, même dans ces cas extraordinaires. Les recommandations faites au public sont basées sur les règles de l'hygiène, nous le voulons bien, et nous demandons que ceux qui sont déjà habitués de longue main à tout cela s'y conforment plus exactement que jamais; rien de mieux. Mais les personnes qui ont contracté des habitudes contraires doivent-elles les changer brusquement? Certainement

1) Aphoris. Sect. ij, aphor. 50.

2) Aphoris. ibidem.



non. On est, par exemple, habitué à faire des excès en vin; une épidémie survient, la sobriété est fortement recommandée : que doit-on faire? Renoncer au vin, boire de l'eau? Ce serait imprudent; il suffira d'éviter les excès proprement dits. C'est là de la médecine hippocratique, c'est la bonne.

Nous ne voulons ni ne pouvons empiéter ici sur la mission du médecin ordinaire; c'est à lui, qui connaît la constitution, les habitudes, les antécédents de son client, à préciser ce qui ne peut être indiqué dans les livres que d'une manière générale.

Le régime est la première indication à remplir. On appelle *indication* en médecine une notion fournie par l'examen raisonné d'un malade, et d'où l'on peut déduire quel est le traitement à employer. Remplir une indication c'est instituer un traitement bien en rapport avec l'état et par conséquent aussi avec les habitudes d'un malade.

Bien des gens s'imaginent que pour guérir il ne faut que des médicaments, rien que des médicaments. Une tisane, une poudre, une pilule, ces médicaments ont, d'après quelques personnes, je ne sais quelle puissance magique à laquelle la maladie ne résiste pas, si le médecin a bien saisi la nature du mal. C'est là une grande erreur. Il faut bien autre chose encore, et avant tout il faut un régime en rapport avec la maladie. Peut-on manger, et quels aliments, quelle quantité peut-on prendre; ou bien faut-il faire diète? De quelles boissons peut-on, ou doit-on user? Le repos doit-

il être absolu; dans quelle température faut-il se tenir, quelles sont les choses qu'il faut spécialement éviter, les influences auxquelles il importe de se soustraire? Il est nécessaire de préciser tout cela; parfois plus nécessaire que d'administrer des médicaments.

Les meilleurs remèdes produiront peu d'effet, ils seront insuffisants, si le régime est mal réglé ou mal observé. Voilà ce qu'on ne saurait trop inculquer aux gens du monde. Qu'on se défie d'un médecin qui se contenterait de prescrire un médicament, avec indication de la dose à prendre, sans se soucier du reste. Il faut le comparer à un pilote malavisé, lequel, après avoir tourné la proue vers le port, s'en rapporterait au souffle du vent, au hasard, pour aborder heureusement, sans nul souci des bas-fonds et des écueils dont la route est semée. Oui, l'Ecole a raison, le régime est une puissance médicatrice de premier ordre. Pourquoi tant de cas rebelles au traitement, parmi les maladies curables? Parce que le malade pèche du côté du régime, soit par insouciance, soit parce que le médecin ne lui indique pas suffisamment ce qu'il faut faire, et ce qu'il faut éviter; ou bien, qu'après l'avoir indiqué, il ne sait pas se faire obéir. Nous verrons les Salernitains revenir sur ce point au § 40[me].

Remarque. Le premier vers est d'une grande correction. Quelque aristarque trouvera peut-être à redire au second vers, parce que la deuxième syllabe de *esse* est brève, quoiqu'il faille ici une longue pour la mesure. On peut répondre que la *césure* rend quelquefois longue, dans les meilleurs auteurs, une syllabe brève de sa nature. Virgile n'a-t-il pas dit :



Terrasque tractusque maris, cœlumque profundum.

Appuyée sur une si grande autorité l'Ecole s'est permis aussi cette licence dans le quatrième vers et même dans plusieurs autres paragraphes, entre autres aux §§ 13-14-32-33.

Le mot *diæta* marquait primitivement chez les Romains le lieu où ils prenaient leurs repas. Dans ce paragraphe il signifie *régime*, ou manière de vivre. Quelques commentateurs ont trop restreint la signification de ce terme. La *Diététique* est l'art qui règle tout ce qui est relatif à la manière de vivre; on l'appelle communément *hygiène*. Détourné de son acception primitive, le mot *diète* signifie quelquefois *abstinence*, privation complète d'aliments, comme lorsqu'on dit : le malade doit observer une diète sévère.

On pourrait substituer le mot : *Cous* (natif de Cos, patrie d'Hippocrate) au terme *Ypocras*, altération d'*Hippocrates*. Les Salernitains n'ont pu employer ce dernier terme parce qu'il ne satisfait pas aux exigences de la mesure. Le mot *cous* forme deux syllabes, dont la première est toujours longue.

---

§ 4. HABITEZ DES LIEUX OU L'AIR SOIT PUR ET PROPRE A LA RESPIRATION; QUE LES RAYONS SOLAIRES Y PÉNÈTRENT FACILEMENT. QU'ON N'Y RENCONTRE AUCUNE ÉMANATION PUTRIDE, NI DANGEREUSE.

Aer sit mundus, habitabilis atque serenus.
Nec sit infectus, nec olens fetore cloacæ.

L'air, l'eau et les aliments, voilà, parmi ce que la médecine appelle : *choses externes*, trois agents dont les qualités bonnes ou mauvaises ont une très-grande influence sur la santé. Elles l'altèrent ou l'entretiennent, la fortifient, la rétablissent même, selon leurs qualités bonnes ou mauvaises. Ce § nous parle exclusivement de l'air. Nous trouverons plus loin des préceptes sur les aliments et sur l'eau.

Habitez des lieux où l'air soit pur et propre à la respiration. L'air atmosphérique, qui nous enveloppe de toute part et nous pénètre, renferme un principe vivifiant nommé oxygène, de l'azote, de la vapeur d'eau en quantité variable et des traces d'iode. L'oxygène joue dans la nature un rôle immense. Dans le règne inorganique il préside à de nombreuses combinaisons. Dans le règne organique, il intervient dans l'accomplissement des phénomènes les plus importants de la vie. On peut dire que sans ce principe la vie est impossible; sans oxygène, il n'y aurait ni plantes, ni animaux. Or donc l'oxygène attiré dans les poumons par l'acte de l'inspiration se mêle au sang et lui donne les qualités indispensables pour la nutrition et l'excitation vitale de toutes les parties du corps.

L'air atmosphérique renferme environ 21 pour cent d'oxygène. S'il en renfermait moins il ne serait plus aussi propre à la respiration; s'il n'en renfermait qu'une minime quantité il ne pourrait suffire au besoin de l'organisme. Les autres principes de l'air ne jouent qu'un rôle tout à fait secondaire. L'air qui renferme 21 pour cent d'oxygène, 79 d'azote, des traces d'iode et de la



vapeur d'eau, et *rien que cela,* est un air pur; c'est celui dont parle ce §. Or beaucoup de substances nuisibles peuvent flotter dans l'air, entrer avec lui dans les poumons, passer dans le sang. C'est là un véritable empoisonnement produit par de l'air impur, altéré : *infectus* dit le §.

Parmi les substances nuisibles il faut compter les émanations qui proviennent de la décomposition putride des substances animales et végétales, et se trahissent par leur odeur désagréable : *olens fetore cloacæ.* Voilà un agent morbifique sur lequel l'Ecole attire ici spécialement notre attention. On trouve ce *miasme* dans l'air des cimetières, si les fosses n'ont pas une profondeur suffisante; dans le voisinage des marais; partout, en un mot, où des matières animales et végétales se putréfient. Il ne faut donc pas fixer sa demeure dans les lieux où se forment de semblables émanations.

Mais qu'on y prenne bien garde, l'air peut être *infect,* nuisible, sans qu'aucune mauvaise odeur nous en avertisse. Beaucoup de malades exhalent des matières qui n'affectent pas l'odorat et qui sont cependant fort nuisibles à la santé. Un malade atteint de typhus, de fièvre typhoïde exhale une substance miasmatique qui se mêle à l'air ambiant. Respire-t-on cet air *infect,* on est en danger de contracter la même maladie, et le danger est d'autant plus grand que l'air est plus chargé de ce principe. De là l'importance de renouveler souvent l'air qui environne ces malades, et d'employer des fumigations qui décomposent les substances nuisibles.

Que les rayons solaires y pénètrent facilement. Encore

ne suffit-il pas d'habiter un air pur, exempt d'émanations dangereuses. Il faut que les rayons du soleil y pénètrent facilement. Les plantes, soustraites à l'action directe du soleil, s'étiolent; il en est de même des animaux et de l'homme. Il y a un proverbe flamand qui dit avec raison que le médecin va rarement là où le soleil a plein accès[1].

---

§ 5. A VOTRE LEVER, LAVEZ-VOUS LES YEUX ET LES MAINS AVEC DE L'EAU FRAÎCHE; PEIGNEZ VOS CHEVEUX, NETTOYEZ VOS DENTS, FAITES AGIR LES MEMBRES; CES SOINS FORTIFIENT LE CERVEAU ET LES ORGANES QUE VOUS METTEZ EN MOUVEMENT.

Lumina manè, manus surgens gelidâ lavet aquâ,
Hac illac modicum pergat, modicum sua membra
Extendat, crines pectat, dentes fricet; ista
Confortant cerebrum, confortant cætera membra.

A votre lever, lavez-vous les yeux et les mains. Les soins de propreté et de toilette mentionnés dans ce § sont fort recommandables; ils produisent de bons effets. Qui est-ce qui ignore le bien-être qu'on éprouve au lever, en se lavant non-seulement *les yeux,* mais la figure entière et

[1]) Waer de zon veel komt, komt de doctor weinig.



les mains *avec de l'eau fraîche*. L'engourdissement disparaît, les petites croûtes qui se forment parfois au grand angle de l'œil sont enlevées, la poussière et la sueur sont abstergées. On se ranime rapidement; à la sensation de froid succède une douce réaction, une chaleur agréable; le sommeil est chassé définitivement.

Faites agir les membres. Les membres se détendent par les légers mouvements qu'on leur imprime, la circulation s'y ranime; c'est une excellente préparation au travail du jour. Cette pratique est utile à l'artisan aussi bien qu'à l'homme de cabinet. Qu'on ne l'oublie pas, le mouvement donne une impulsion favorable à tout l'organisme.

Les effets que nous venons de signaler sont désignés dans le § par ces mots : *ces soins fortifient le cerveau;* cela veut dire qu'ils réveillent la vie du cerveau qui a été engourdie pendant le sommeil, et qu'ils chassent la torpeur qui en est la conséquence.

Nettoyez vos dents. Nous ajoutons : *et rincez-vous la bouche*. Pendant le sommeil, les liquides qui humectent la bouche s'évaporent peu-à-peu, et déposent, sous forme de particules solides, différentes substances, comme l'eau de mer, en s'évaporant, dépose des cristaux de sel. Ces particules constituent le tartre dentaire. Elles se détachent facilement de la membrane qui tapisse la cavité buccale, parce que cette membrane est soumise à une exfoliation continue. La trituration des aliments les enlève aussi de la surface triturante des dents. Mais il n'en est pas de

même de la face antérieure et postérieure des dents, ni surtout des intervalles dentaires ainsi que des points où la gencive embrasse le collet de la dent. Le tartre s'amasse là facilement, s'y accumule à la longue, sous forme d'une croûte fort dure, si l'on n'a soin de se frotter les dents à l'aide de brosses et avec de l'eau pure; quelquefois il faut recourir à l'usage de poudres dentifrices. Disons en passant, qu'il faut bien se garder d'employer des poudres *acides;* elles nettoyent les dents en les corrodant. Du charbon de bois pilé, mélangé à de la poudre de quinquina rouge; ou bien de la poudre d'os de Sépia[1] avec addition d'un peu de poudre de racine d'iris de Florence, laquelle exhale une odeur très-agréable, peuvent être utilisées dans ce but.

Lorsque le tartre s'insinue entre la gencive et la dent, il *déchausse* celle-ci, c'est-à-dire qu'il écarte la gencive, à laquelle il se substitue. Si, dans cet état de choses, le tartre est enlevé, la dent branle dans son alvéole, bientôt elle tombe, la gencive n'étant plus serrée autour du collet de la dent ne peut plus retenir celle-ci dans la cavité d'implantation. Plus on avance en âge, plus les liquides de la bouche laissent de résidu, plus il faut de soins de propreté.

L'École nous avertit aussi dans ce § qu'il faut soigner et arranger convenablement sa coiffure dès le lever. *Crines pectat.* Du temps des Salernitains, et longtemps après eux, les hommes portaient les cheveux longs; cela demandait plus de soins et de temps que de nos jours.

[1]) Espèce de mollusque nommé *sèche*, qui vit dans la mer.

§ 6. AU SORTIR DU BAIN TENEZ LE CORPS CHAUD; TENEZ-VOUS DEBOUT, OU FAITES QUELQUE LÉGER EXERCICE APRÈS VOS REPAS. NE VOUS EXPOSEZ QUE PEU A PEU AU GRAND FROID. SI VOUS VOUS PERMETTEZ LA MÉRIDIENNE, QU'ELLE SOIT TRÈS-COURTE; SINON ELLE VOUS RENDRA LOURD, CAUSERA DES MAUX DE TÊTE, DES FLUXIONS, DE LA FIÈVRE. LES SOUPERS COPIEUX FATIGUENT EXTRAORDINAIREMENT L'ESTOMAC. VOULEZ-VOUS DORMIR D'UN BON SOMMEIL, SOUPEZ LÉGÈREMENT.

Lote cale, sta paste vel i, frigesce minutè.
Sit brevis aut nullus tibi somnus meridianus.
Febris, pigrities, capitis dolor atque catarrhus,
Hæc tibi proveniunt ex somno meridiano.
Ex magnâ cœnâ stomacho fit maxima pœna.
Ut sis nocte levis, sit tibi cœna brevis.

Ce § renferme trois recommandations : *a*) Comment il faut se conduire en sortant du bain; *b*) Ce qu'il faut faire après le repas; *c*) Ce qu'il faut observer quant au souper.

Comment faut-il se conduire en sortant du bain? Il s'agit des bains de propreté, des bains d'une température telle que le corps y ressente une douce chaleur. On y séjourne dix minutes, un quart d'heure. Qu'on nous permette ici une remarque préalable. L'usage des bains, général dans les pays chauds, est trop négligé dans les climats modérés; on en méconnaît les bons effets.

Un bain tiède, pris lorsque *l'estomac est vide*, nettoie la peau, favorise la transpiration, ramollit les tissus cornés, agit agréablement sur le système nerveux, calme et repose tout l'organisme. Utiles à tous les âges, les bains sont indispensables à la vieillesse; ils appartiennent aux moyens les plus efficaces de prolonger la vie. Après cette digression revenons au texte.

En sortant du bain tenez le corps chaud. On ne doit pas s'exposer au froid en sortant du bain, cela serait dangereux; les Salernitains nous en préviennent, ils ont raison. Le froid qui frappe le corps en transpiration arrête brusquement la perspiration cutanée; c'est là une cause de rhumes, d'affections rhumatismales, même de pleurésie, de pneumonie. Les bains de propreté, les bains chauds en général, doivent être pris dans un lieu convenablement chauffé. Après que le corps est essuyé et habillé, rien n'empêche de faire quelque exercice dans un air d'une température moyenne; il ne faut pas, sur ce point, pousser les précautions trop loin, ce serait rendre le corps sensible à la moindre variation de température; c'est dans ce sens que l'on a pu dire : *medicè vivere, pessimè vivere :* pousser à l'extrême les précautions recommandées par la médecine, c'est agir contre l'esprit de la médecine.

Ne vous exposez pas brusquement au grand froid. Il est dangereux de passer immédiatement d'une salle bien chauffée dans un air très-froid. Bien des maladies fort graves ont été contractées ainsi. Telles sont : les rhumes,

les pleurésies, les pneumonies. Si le corps n'est que légèrement vêtu le danger devient plus grand. Les jeunes personnes qui fréquentent les bals et les autres amusements de l'hiver en savent quelque chose. Cela arrivait-il donc aussi du temps des Salernitains?

Tenez-vous debout, ou faites quelque léger exercice après vos repas. Le lecteur sait déjà que nous ne saurions approuver l'insistance avec laquelle on revient ici sur la recommandation de se tenir debout après le repas; notre manière de voir a été exposée dans le commentaire sur le § 1er. Sans nous opposer à ce que l'on se tienne debout, après le repas, nous disons que cette attitude n'est ni indispensable ni spécialement utile à la digestion. Quant à l'exercice *modéré*, par exemple, le jeu de billard, la promenade, nous y trouvons plus d'avantage. L'action musculaire, maintenue dans de justes limites pendant la digestion, donne du ton aux organes digestifs; pour les savants c'est encore un moyen de distraction qui empêche le cerveau d'appeler vers lui le sang nécessaire à l'estomac pour une digestion facile.

Si vous vous permettez la méridienne, qu'elle soit très-courte. Voilà l'Ecole qui revient encore sur la défense de faire la méridienne, défense déjà portée dans le § 1er. Là c'est une défense absolue; ici l'Ecole n'est plus aussi exclusive; elle fait une concession que nous avons faite nous-mêmes précédemment, en invoquant le passage que nous commentons maintenant. Toutefois, comme si la docte compagnie se repentait de cette concession,

ou plutôt comme si elle craignait qu'on n'en abusât, elle insiste sur les effets nuisibles de la méridienne, elle en fait un tableau bien triste et propre à arrêter les imprudents. Elle accuse le sommeil après le repas d'engendrer des fluxions et la fièvre. Contentons-nous, pour le moment, de dire que ce ne sont pas là les suites ordinaires. Nous aurons occasion peut-être de nous expliquer plus tard sur les véritables causes et la nature des fluxions et de la fièvre. Quant à la lourdeur et à la pesanteur de la tête, c'est un effet assez ordinaire de la méridienne, comme il a été exposé au § 1er.

Les soupers copieux fatiguent extraordinairement l'estomac, voulez-vous dormir d'un bon sommeil soupez légèrement. Encore une répétition. Nous avons touché ce point dans nos commentaires sur le § 1er. Un souper très-copieux est bientôt puni. La nature se venge par les rêves incommodes qui assaillent l'imprudent. Le sommeil n'est pas réparateur ; on se lève plus fatigué qu'au moment du coucher; la tête est lourde, la bouche pâteuse, l'estomac fatigué, paresseux. On ne se sent aucune aptitude aux travaux intellectuels. Voulez-vous dormir d'un sommeil qui répare bien vos forces, soupez légèrement et de bonne heure. Les personnes qui dînent vers 5 heures, ne doivent pas souper du tout.

Remarque. Il faut tenir compte à l'Ecole des soins qu'elle a mis dans la rédaction des paragraphes 5 et 6. Les vers sont coulants et faciles, la mesure est bien observée. Le dernier vers du 6me § est un charmant pentamètre, plein d'harmonie imitative.

Le mot *meridianus*, à en juger d'après l'analogie (*meridies*) a la seconde syllabe longue, les Salernitains en font une brève. Cette petite licence nous paraît bien pardonnable, lorsque nous voyons Phèdre et d'autres ajouter *er* à l'infinitif des verbes passifs ou déponents pour avoir la mesure :

Et incipiebat Princeps ingredier.....

Nous avons traduit les mots *frigesce minutè* par cette phrase : Ne vous exposez que peu à peu au grand froid. Le texte est susceptible d'une autre interprétation. On pourrait traduire ainsi : *après la saignée*, exposez-vous au froid. Pour cela on s'autoriserait du passage suivant : *Omnia de lacte vitabis rite minute*. (Voyez § 72) : après la saignée abstenez-vous de laitage. Ici le mot *minute* est un participe au vocatif; il vient du verbe *minuere*, *diminuer* et par extension *saigner*. *Minute* dans ce cas signifie : après que vous aurez été saigné. Toutefois, semblable interprétation ne saurait être admise pour le § sixième. Il en découlerait un précepte en opposition avec l'enseignement de l'école de Salerne[1]. Il faut donc la rejeter et s'en tenir à notre première interprétation, où *minutè* est adverbe, synonyme de *minutim* : c'est-à-dire peu à peu.

[1]) Elle dit au § 72 : *Après la saignée... tout ce qui est froid, est nuisible.*

§ 7. NE MANGEZ JAMAIS QUE VOTRE ESTOMAC NE SOIT VIDE DE SABURRES ET DÉBARRASSÉ DE TOUT ALIMENT. RÉGLEZ-VOUS SUR LE RETOUR DE LA FAIM ET SUR LA QUANTITÉ D'ALIMENTS PRISE AU REPAS PRÉCÉDENT.

Tu nunquam comedas, stomachum nisi noveris antè
Purgatum, vacuum cibo quem sumpseris antè.
Ex desiderio poteris cognoscere certò.
Hæc tua sunt signa : subtilis in ore diæta.

Il ne faut manger que lorsque le besoin s'en fait réellement sentir. Le besoin de manger c'est la faim. C'est une sensation interne. L'homme qui a faim se plaint de douleur, de tiraillements, de pesanteur, de borborygmes[1] à la région épigastrique[2]; le tout accompagné du désir de manger. Voilà un indice certain qu'il est temps d'introduire des aliments. La faim ne se manifeste que lorsque l'estomac s'est débarrassé des aliments ingérés au repas précédent.

La faim indique le besoin de manger, *l'appétit* n'est que le désir de manger. L'appétit est souvent trompeur; il peut être excité par un plat délicat, alors qu'il n'existe

[1]) On appelle *borborygmes* certains bruits résultant du déplacement des gaz dans la portion abdominale du tube digestif.

[2]) On appelle *région épigastrique* la partie supérieure et médiane de la cavité abdominale. C'est là que se trouve l'estomac, en grec γαστηρ.

aucune nécessité d'introduire des aliments, et que l'estomac en est même rempli. C'est là un des inconvénients des repas somptueux : la délicatesse, la finesse des mets, l'habileté du cuisinier y tendent des embûches à la sobriété du plus sévère philosophe. Le fumet du gibier, l'arôme des truffes, une sauce piquante, que faut-il de plus pour faire outre-passer les vrais besoins de l'organisme? Ces séductions-là ont été de tous les siècles, l'école de Salerne le savait bien; nous n'oserions pas assurer qu'aucun de ces graves Docteurs n'en ait jamais fait l'expérience à ses propres dépens.

Que votre estomac ne soit vide... et débarrassé de tout aliment. Nous venons de le dire, la faim véritable ne se fait sentir que lorsque l'estomac s'est débarrassé *depuis quelque temps* de toute nourriture. Il faut après un repas assez copieux, environ cinq heures à ce viscère pour effectuer la digestion, et expulser son contenu vers l'intestin. Il se passe aussi certains phénomènes digestifs dans le canal intestinal; de sorte que la digestion dans son ensemble exige en moyenne de 7 à 8 heures de temps. La qualité et la quantité des aliments en font varier la durée.

Il faut donc, comme il vient d'être dit, se régler d'après le retour de la faim pour une nouvelle introduction d'aliments; le § ajoute avec raison que si le repas précédent a été peu substantiel, on peut se livrer avec d'autant plus de sécurité à l'envie qu'on éprouve de manger.

Au commencement de ce paragraphe, il est dit qu'il ne faut jamais manger lorsque l'estomac renferme des *humeurs altérées* (qu'on expulse par le vomissement) :

nisi noveris ante purgatum. Il s'agit ici de ce que nous appelons de nos jours : *état saburral.*

Cet état de choses se trahit par un ensemble de signes fort caractéristiques : douleur frontale, langue pâteuse, chargée d'un enduit blanc-jaunâtre, saveur amère, nausées, désir très-vif de boissons acidulées, vomissements même, et une aversion assez prononcée pour les aliments.

C'est ordinairement le résultat des excès de table, des indigestions. Cet état peut être aussi provoqué par des causes capables de produire la fièvre intermittente. L'aversion des aliments rend, ce nous semble, le précepte de l'Ecole à peu près inutile ; quel est l'homme assez malavisé pour se permettre de manger, alors que la nature l'avertit si clairement que l'estomac a besoin de repos.

Remarque. Les vers du 7me paragraphe ne sont pas mal tournés ; et si l'on songe qu'ils sortent de la plume de Docteurs qui avaient bien autre chose à faire qu'à assortir des syllabes longues et brèves, on doit être disposé à trouver ces vers très-convenables. Il est vrai que la première syllabe de *cibo* étant brève, il en résulte une incorrection pour le deuxième vers ; on peut la faire disparaître facilement en écrivant : *dapibus quas,* au lieu de : *cibo quem.* L'Ecole se sert du terme *dapes* dans le § 8 pour *cibus.*

Ce passage : *tu nunquam comedas, stomachum nisi noveris ante purgatum,* est généralement intreprété comme nous l'avons fait dans notre traduction. On pourrait cependant interpréter autrement, sans forcer la signification des termes. Rien ne s'oppose à ce que l'on

considère le mot *purgatum* comme se rapportant aux aliments et non à des humeurs altérées; alors *stomachum... purgatum* signifierait un estomac débarrassé, vide d'aliments; la phrase qui vient immédiatement après, indiquant qu'il s'agit d'aliments ingérés au repas précédent, ne serait pas une répétition tout à fait oiseuse.

---

§ 8. SOYEZ MODÉRÉ DANS VOS REPAS A L'ARRIVÉE DE LA BELLE SAISON, MAIS SURTOUT PENDANT LES CHALEURS DE L'ÉTÉ. PRENEZ GARDE QUE LES FRUITS DE L'AUTOMNE NE VOUS INCOMMODENT. EN HIVER MANGEZ TANT QUE VOUS VOUDREZ.

Temporibus veris modicum prandere juberis;
Sed calor æstatis dapibus nocet immoderatis.
Autumni fructus caveas ne sint tibi luctus.
De mensâ sume quantum vis tempore brumæ.

Les saisons ont sur les forces digestives la même influence que les climats : plus la chaleur est forte, moins la digestion est puissante; mais alors aussi, par compensation, moins les besoins de l'organisme sont grands; c'est ce que l'Ecole a exprimé en vers très-corrects dans le § que nous avons à commenter maintenant.

Soyez modéré dans vos repas à l'arrivée de la belle saison. Dans notre pays la belle saison vient lentement; nous n'avons pas le printemps de l'Italie méridionale. Le froid de la nuit succède à la chaleur du jour; une journée froide alterne avec une journée chaude, un jour serein avec un jour nébuleux. A cause de ces alternatives l'appétit reste assez bon pendant le printemps; il ne faut pas s'en défier. Cet appétit, ou, pour mieux dire, cette faim assez intense encore est un avertissement de la Nature, auquel il ne faut pas résister.

C'est surtout pendant les chaleurs de l'été, si la saison est régulière, que le besoin de manger diminue; la faim est moins intense, il faut en tenir compte. Mais vienne l'hiver : *tempore brumæ*, tout change : l'appétit est vif, la digestion facile. *Alors*, dit l'Ecole, *mangez tant qne vous voudrez*. La tournure est hardie; le lecteur en saisira facilement la portée, nous nous en rapportons à sa sagacité. Voyez pour plus de détails ce que nous avons dit de l'influence des climats au commentaire du § 2.

Que les fruits de l'automne ne vous incommodent. Il nous semble entendre certains lecteurs nous demander, ou plutôt demander aux Salernitains : si les fruits de l'automne sont de si funestes présents? Ces pommes, ces poires succulentes et sucrées, ces raisins cuits et dorés par le soleil d'août et de septembre, faut-il s'en défier?

L'automne, il est vrai, apporte, dans les plis de son manteau brumeux, de funestes présents : l'humidité, les pluies, les brusques variations de température, les émanations marécageuses! mais les fruits qu'il nous donne, il

faut les bénir au lieu de les mettre en suspicion ; en user convenablement, au lieu de leur attribuer des influences funestes. L'arrière-saison est funeste aux phthisiques, cela est vrai et bien connu, mais ce n'est pas un motif pour crier haro sur les fruits qui remplissent la corbeille de l'automne. N'en abusons pas; *that is the question :* ne mangeons que des fruits bien mûrs, de bonne qualité, et ne faisons pas d'excès. C'est là ce que veut l'Ecole.

L'usage de fruits non mûrs, acerbes provoque des maux de ventre, la diarrhée, la dyssenterie même; il faut en dire autant des raisins bien mûrs mangés en grande quantité, de bon matin, alors que le soleil ne les a pas encore rechauffés. Les enfants, les gens du peuple sont le plus exposés à ces dérangements. Quelque bons que soient les fruits, il faut donc éviter les excès; la recommandation des Salernitains ne signifie pas autre chose. Contre les petits excès de ce genre, un verre de vin est un excellent antidote. Finissons en avertissant les personnes à tempérament bilieux, qu'elles peuvent, en fait de fruits, se permettre plus que les autres. Les fruits rouges de l'été, les fruits mûrs de l'automne, voilà ce qui convient merveilleusement au bilieux ; et l'usage de ces produits peut aller, de temps en temps, jusqu'à la diarrhée.

Le § suivant a encore trait au repas. Il est d'usage, dans les bonnes maisons de se laver les mains après le repas; les Salernitains, en gens bien elevés, ne l'ignoraient pas ; ils recommandent cette pratique dans les termes suivants :

§ 9. LAVEZ-VOUS SOUVENT LES MAINS, C'EST UN USAGE FORT SALUTAIRE; C'EST LE MOYEN DE LES PURIFIER APRÈS LE REPAS ET DE FORTIFIER LA VUE.

Si fore vis sanus, ablue sæpe manus.
Lotio post mensam tibi confert munera bina :
Abstergit palmas et lumina reddit acuta.

Volney a emprunté le précepte de se laver les mains à l'école de Salerne[1], mais sans citer le remarquable pentamètre de ce §.

Si fore vis sanus, ablue sæpe manus.

Les Salernitains tiennent beaucoup à ce précepte. Il en a déjà été fait mention au § 5. Ils y reviennent aujourd'hui, en ajoutant qu'il est bon de se laver aussi les mains après le repas, parce que cela les purifie — l'expression est assez naïve — et que cela fortifie la vue. A vrai dire, nous ne savons pas comment l'habitude de se laver les mains, surtout après le repas, fortifie la vue. Nous comprenons qu'il est plus ou moins nuisible de se frotter les yeux avec des mains malpropres; nous admettons volontiers que rafraîchir ces organes (les yeux), en y

[1]) Ménage-toi, soigne-toi, conserve-toi, ces principes formaient, avec le précepte de se *laver les mains*, le fonds de la morale de Volney!



portant l'eau froide, est chose plus ou moins favorable; mais nous ne saurions admettre que c'est un moyen de se fortifier la vue que de se laver les mains; probablement ce n'est pas là non plus l'opinion de l'Ecole; le laconisme de l'expression latine a nui, croyons-nous, à la clarté.

Chose remarquable, les commentateurs, que nous avons eu occasion de consulter, sautent à pieds joints sur ce paragraphe, sans citer ni Galien ni Avicenne; ils renvoient tout simplement le lecteur à ce qu'ils ont dit au sujet du § 5 : *à votre lever, lavez-vous les yeux et les mains, avec de l'eau fraîche.*

Nous serait-il permis de demander pourquoi les Salernitains ne recommandent pas ici de se rincer aussi la bouche. Certes voilà une lacune, et comme les livres s'écrivent pour *combler des lacunes,* nous insistons formellement sur ce point. Les parcelles d'aliments qui restent entre les dents, ou qui s'engagent dans les dents cariées, s'y altèrent rapidement, nuisent alors aux gencives, à l'haleine; pourquoi ne pas prévenir ceci, en se rinçant la bouche après le repas; cela est du moins de rigueur pour les personnes qui ont les gencives malades; mais il n'est pas de rigueur de le faire en présence des convives, tant s'en faut.

Nous voici arrivé à la fin de la première partie du *Regimen sanitatis.* Les préceptes qu'elle renferme sont généralement d'une grande importance; ils touchent aux principes fondamentaux de l'hygiène. Après les avoir parcourus on ne comprend pas comment un auteur a eu le triste courage d'en faire l'objet d'une traduction fran-

çaise en vers *burlesques*. Un nommé *Martin*, qui s'inti tule docteur en médecine, a travesti à sa façon, dans des rimes malsonnantes, les préceptes de l'École de Salerne. Un autre médecin : Gui-Patin, si connu par ses lettres, n'a pas fait difficulté d'en accepter la dédicace. C'est à Scarron que Martin aurait dû dédier son *factum*. Mais Scarron, appelé par notre traducteur : le prince des poëtes burlesques, a fait la sourde oreille; il n'a pas même daigné répondre à l'épître laudative que Martin a fait imprimer en tête de sa traduction.

La seconde partie renferme des *considérations hygiéniques sur les aliments et les boissons*. Déjà se trouve au § 10 une énumération d'aliments spécialement utiles à l'organisme humain; presque tous appartiennent au règne animal. Pour faire mieux comprendre ce que nous avons à dire sur la doctrine de Salerne, quant aux aliments, il nous a paru indispensable d'exposer en peu de mots les phénomènes essentiels de la digestion; ces considérations serviront d'introduction utile à l'étude de la seconde partie du *Regimen sanitatis*.

Les aliments sont destinés à réparer les pertes que subit le sang; le sang répare les pertes subies par les organes. Si les aliments manquent, le sang, qui a cédé successivement ses principes utiles aux organes pour réparer l'*usure* — laquelle est une conséquence inévitable de la vie —, le sang, disons-nous, ne recevant plus de nouveaux matériaux, ne peut plus rien pour la nutrition; les organes usés deviennent impropres à l'action vitale, ils crient famine, bientôt la vie s'éteint : le principe vital et l'âme immortelle se retirent, les conditions qui les

maintenaient unis avec le matériel de l'organisation n'existant plus. Hormis les cas de maladie, l'homme adulte ne peut supporter que huit à dix jours de diète absolue; les enfants succombent plus tôt.

Les aliments ne peuvent pénétrer comme tels dans les vaisseaux sanguins; ils doivent se modifier dans leur composition chimique; les aliments *solides* doivent en outre se liquéfier. Pour aller du tube digestif dans les vaisseaux sanguins il n'y a d'autre voie que des pores très-déliés, perméables seulement aux liquides; donc l'appareil de la digestion fait subir aux aliments les préparations préliminaires indispensables : *a*) des modifications chimiques, afin que ces matériaux puissent s'assimiler facilement au sang, s'identifier plus rapidement avec ce liquide; *b*) une liquéfaction à ceux qui sont solides, afin qu'ils puissent traverser les pores des tissus.

Ajoutons que dans le tube digestif il se fait aussi un triage des divers matériaux qui composent les aliments. Tout n'est pas utile dans les substances alimentaires; il y a des principes inertes, irréductibles. Ces derniers sont expulsés par l'anus, tandis que les autres pénètrent plus avant dans l'organisme.

La trituration transforme les aliments en une pâte molle qui glisse facilement jusque dans l'estomac, quelques contractions musculaires suffisent pour cela. Dans l'estomac s'y mêle un suc dissolvant qui liquéfie beaucoup de principes alimentaires; on l'appelle *suc gastrique.* La salive en liquéfie d'autres. Les aliments sont comprimés et remués dans l'estomac, de telle sorte que ce qui se trouve pour un moment au fond de l'estomac (l'homme

supposé debout) passe bientôt à droite, remonte, passe à gauche et ainsi de suite. Ces mouvements ne sont pas modifiés par l'attitude. Le suc gastrique pleut en très-grande quantité de toute la surface interne de l'estomac; les aliments en contact immédiat avec celle-ci le reçoivent en premier lieu; la pression, exercée par les parois de l'estomac, le fait pénétrer plus avant dans la masse; d'ailleurs le mouvement, le déplacement que les contractions de l'estomac impriment au contenu ont pour effet de brasser le tout avec le suc gastrique; celui-ci s'y mêle intimement, il n'est aucune molécule qui puisse échapper à son influence. Cette opération faite, les matières sont expulsées, par petites quantités à la fois, vers le canal intestinal; ce sont encore des contractions de l'estomac qui président à ce déplacement.

Certains principes alimentaires, que le suc gastrique ne saurait réduire, se digèrent dans l'intestin, par l'action de la *bile*— ce n'est pas un liquide nuisible comme se l'imagine le vulgaire, — et du suc *pancréatique;* telles sont : les graisses et la fécule qui se trouve en abondance dans les céréales et dans les pommes de terre. La bile est fournie par le foie, et le suc pancréatique par le pancréas, deux organes logés dans l'abdomen et communiquant, chacun par un conduit spécial, avec l'intestin. L'intestin lui-même fournit aussi un suc agissant à peu près comme le suc gastrique.

Les aliments renferment des substances irréductibles, inutiles à l'organisme; elles parcourent toute l'étendue du tube intestinal. Pendant que les aliments modifiés parcourent l'intestin, les matériaux utiles sont pris dans

l'intestin et transmis au sang. Cependant le résidu ainsi dépouillé gagne en consistance, s'accumule dans la portion terminale du tube, jusqu'à ce que certaines contractions musculaires assez énergiques, exécutées par les fibres qui se trouvent dans les parois intestinales et par d'autres qui se trouvent dans les parois molles de l'abdomen, les expulsent par l'orifice *anal*. Ceci arrive, en règle générale, une fois dans les vingt-quatre heures; la quantité de matières est de six onces à peu près. Il s'y trouve une petite quantité de bile, de là leur couleur brunâtre; on y retrouve aussi les principes colorants de certains végétaux, par exemple des épinards.

Les matières fécales peuvent être comparées au marc de certains fruits, tels que raisins, groseilles, betteraves, qu'on rejette comme inutile après en avoir séparé les sucs que l'on se propose d'utiliser. Après ces considérations il est temps de nous occuper des aliments énumérés par l'Ecole, et de leurs principaux effets.



DEUXIÈME PARTIE.

PRÉCEPTES SUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS.

SOMMAIRE. *Aliments :* froment, lait, fromage mou, testicules, chair de porc, cerveau et moelle, œufs, bouillon, fleur de farine; pain; qualité d'un bon pain. — Chair de veau; poulet, chapon, tourterelle, étourneau, pigeon, caille, merle, faisan, bécasse, perdreau, gelinotte, poule d'eau. — Chair de porc. — Langue, cœur, estomac, poumons.

Poissons, choix à faire. — Brochet, perche, sole, merlan, tanche, esprot, plie, carpe, rouget et truite. — Anguille.

Viande de cerf, de lièvre et de bœuf. — Viande salée.

Légumes : Petits pois. — Navet.

Assaisonnements : Sel, sauge, poivre, ail, persil. — Condiments acides, substances amères et âcres, styptiques, acerbes. — Matière sucrée. — Poivre, oignons, diverses espèces de fromage. — Vinaigre, ses effets.

Boissons : Eau froide.—Bière; effets et caractères de la bonne bière. — Vin; effets de cette boisson. — A quoi on reconnait le bon vin. — Soupe au vin.

Fruits : noix, poires, pommes, pêches, raisins, cerises, figues et nèfles.

Lait considéré comme médicament. — Diverses espèces de lait. — Effets médicamenteux du beurre et du petit-lait.

§ 10. LES ALIMENTS SUIVANTS NOURRISSENT BIEN ET DONNENT DE L'EMBONPOINT, A SAVOIR : LE FROMENT, LE LAIT, LE FROMAGE MOU, LES TESTICULES, LA CHAIR DE PORC, LE CERVEAU ET LA MOELLE, LES VINS DOUX, LES ŒUFS FRAIS, LES FIGUES MURES ET LES RAISINS RÉCEMMENT CUEILLIS.

Nutrit et impinguat triticum, lac, caseus infans,
Testiculi, porcina caro, cerebella, medulla,
Dulcia vina, cibus gustu jucundior ova
Sorbilia, et dulces ficus, uvæque recentes.

Nous trouvons dans ce § ample matière à commentaire. L'Ecole énumère ici des aliments qui *nourrissent* et donnent de *l'embonpoint*. On peut se demander, à ce sujet, si nourrir et engraisser sont deux choses distinctes ou même différentes. Nous répondons affirmativement. Les aliments, considérés d'une manière générale, renferment 1° des principes qui vont *s'assimiler dans* nos divers tissus, ils y remplacent les molécules usées ; 2° des principes gras, ou susceptibles de se convertir en graisse ; ils vont se *déposer*, en quantité plus ou moins forte, *entre* les tissus : sous la peau, entre les muscles et ailleurs encore. Ce n'est là qu'un dépôt, qui disparaît promptement dans certaines circonstances. Chez les convalescents ces dépôts sont réduits à fort peu de chose. Les animaux hibernants sont chargés de graisse

avant leur sommeil d'hiver; au réveil il en reste très-peu.

La chair des mammifères et des autres animaux, la gélatine alimentaire, qu'on extrait des os, les œufs, voilà des aliments qui fournissent beaucoup de matière qui s'assimile aux organes; on les appelle, à cause de cela, aliments *plastiques*. Les diverses espèces de graisses, tant animales que végétales, la fécule, l'amidon, servent à former des dépôts de graisse. On les appelle aliments *respiratoires*. Plus les aliments ingérés sont gras, plus il se dépose de graisse.

Toutefois la masse entière des principes gras et des principes susceptibles de se transformer en graisse ne va pas se déposer entre les tissus. Une partie se brûle, pendant qu'elle est encore dans le sang, afin de chauffer convenablement le corps; le reste, s'il y en a, va se déposer. Cette combustion consiste en une combinaison avec l'oxygène que nous introduisons par la respiration; de là le nom d'aliments *respiratoires*, c'est-à-dire aliments brûlés par l'oxygène que nous introduisons au moyen de la *respiration*. La combustion est lente mais continue; elle se fait molécule par molécule par tout le corps. Toute combinaison de l'oxygène avec d'autres principes est toujours accompagnée d'un dégagement de chaleur plus ou moins abondant. Voilà comment notre corps possède une température moyenne de 37° c.; sans cette chaleur les parties fonctionnent mal. Si l'abaissement est considérable et soutenu, la mort survient promptement. Les aliments *respiratoires* sont donc aussi nécessaires que les *plastiques*.

Le lecteur comprend maintenant que dans le cas de

diète absolue, le combustible manque bientôt dans le sang. C'est alors que la nature sait employer habilement la graisse emmagasinée dans le corps, afin d'entretenir, pendant quelque temps encore, une chaleur convenable.

Après cette courte digression, passons en revue les aliments auxquels l'Ecole donne la préférence sur tous les autres.

Le *froment*. De tous les grains il n'en est pas de plus nutritif que le froment ; il renferme plusieurs principes, parmi lesquels on compte le *gluten* (aliment plastique) qu'il faut considérer comme une espèce de *chair végétale*, quant à sa composition chimique. Le seigle, qui ne contient guère de ce principe, est bien moins nutritif. Il y a en outre dans le froment une grande quantité d'*amidon* (aliment respiratoire).

Le *lait*. Nourriture excellente, de facile digestion. C'est l'aliment unique de l'enfant qui vient de naître ; son appareil digestif encore faible le digère facilement. Il est aussi très-utile aux valétudinaires et aux convalescents. Le lait renferme du caséum (fromage), du beurre, du sucre, de l'eau et différents sels, en un mot tout ce qui est nécessaire à l'entretien de l'organisme.

L'Ecole revient plus loin sur l'usage du lait dans la phthisie, et parle, à cette occasion, de diverses espèces de lait. Voyez le § 34. Malgré tout le bien que l'on peut dire, avec raison, du lait, il faut cependant avouer que quelques personnes ne le supportent pas, ou que du moins il leur profite peu ; les goutteux, les bilieux sont

dans ce cas. Il y a des enfants de trois ou quatre mois qui exigent d'autres aliments encore que le lait. Nous ne conseillons pas non plus de ne donner que du lait aux convalescents. Jamais il ne faut se raidir contre l'expérience, ni oublier que c'est un heureux instinct que celui qui pousse l'homme à varier son alimentation et à mélanger diverses substances dans les préparations culinaires.

Le fromage mou, caseus infans, c'est-à-dire non fermenté; c'est le lait caillebotté moins la partie liquide. Cet aliment est usité dans plusieurs de nos provinces; il est bien connu à Louvain sous le nom de *platte kaes*. En Italie cet aliment est encore actuellement en usage; on l'appelle *ricotta*. C'est sans doute celui que Virgile avait en vue, dans ce vers connu de tous :

Castaneæ molles et pressi copia lactis.

Le fromage *fermenté,* ou fromage ordinaire (fromage de Hollande, de Neufchâtel) est plutôt un *condiment* qu'un aliment proprement dit; il excite l'action de l'estomac et n'est guère employé que dans ce but; nous en parlerons plus loin.

Pour caillebotter ou coaguler le lait, on y ajoute une petite quantité du contenu de l'estomac du veau : mélange de lait ingéré peu de temps avant la mort de l'animal et de suc gastrique. C'est à la présence de ce dernier qu'il faut attribuer la coagulation ou solidification du caséum, lequel existe à l'état liquide dans le lait

frais. Le lait que nous ingérons est donc à peine dans notre estomac qu'il se caillebotte, c'est-à-dire qu'il se sépare en grumeaux blancs, c'est le fromage (ou caséum), et en liquide aqueux nommé *sérum* (petit-lait). Un enfant qui vomit, après avoir pris le sein, rejette du lait coagulé; les nourrices croient à tort que c'est là un signe d'indisposition : d'*acidités* dans l'estomac. Ce n'est en réalité que le premier acte de la digestion.

Les *testicules* (en général) et la *chair de porc* ne méritent pas la mention spéciale qu'on leur accorde ici. Nous connaissons des mets plus nutritifs et plus succulents. Aussi sont-ils actuellement hors d'usage. On évite avec raison les testicules d'animaux adultes, et l'on ne mange qu'accidentellement ceux des poulets et des jeunes oiseaux en général. La chair de porc est lourde et digère lentement; elle est peu usitée dans les pays chauds; ce n'est pas à tort. Moïse en avait défendu l'usage aux Israélites. Elle digère mieux en hiver et dans les pays froids.

Le corps du porc renferme souvent des germes du ver solitaire. Nous avons rencontré deux fois cet hôte incommode chez un garçon charcutier qui avait l'habitude de goûter de la viande *crue* qu'il était chargé de hacher menue pour la confection des saucisses. On peut s'étonner, à juste titre, de voir citer ici la chair de porc de préférence à toute autre. L'Ecole n'est cependant pas brouillée avec la chair de veau, ni avec celle de volaille; le lecteur en trouvera la preuve au § 13.

Le cerveau et la moelle. Le cerveau ou cervelle des

jeunes mammifères et des oiseaux est nourrissante, de digestion facile. La cervelle de veau est souvent servie sur nos tables. S'il fallait en croire certains commentateurs la cervelle d'oiseau fortifie la mémoire! La Médecine a détruit ce préjugé, malgré l'autorité de Galien. La moelle (épinière) est moins succulente que la cervelle, et fort peu usitée. La moelle *des os* est une substance grasse de la classe des aliments respiratoires.

Les vins doux. Pourquoi voyons-nous figurer les vins doux au milieu des aliments que l'Ecole affectionne si tendrement? Les voilà donc placés ces vins, entre la moelle et les œufs frais. Il est vrai qu'on insiste plus loin sur la nécessité de boire entre les mets[1]. Nous parlerons des vins doux et autres en traitant des § 31, 32 et 33.

Les œufs (gobés) *frais*. Excellente nourriture, de digestion facile; renfermant, comme le lait, les différents principes nécessaires à l'entretien de l'organisme. Les estomacs faibles, les convalescents s'en accomodent à merveille. Il est à regretter que beaucoup de personnes aient en aversion les œufs crus; triste effet des préjugés et du mauvais exemple! Les œufs durcis par la coction ne digèrent que lentement; plus ils sont durs plus la digestion se prolonge et demande des efforts de la part de l'estomac.

[1]) Pline était du même avis; il a dit quelque part : *Corpus augere volentibus conducit inter cibos bibere :* pour se donner de l'embonpoint il faut boire en mangeant.

Le blanc de l'œuf est presque aussi nutritif que le jaune et pas plus lourd; si on ne l'emploie pas dans certaines préparations culinaires c'est simple affaire de goût, nous allions dire de préjugé.

Quelque avantageuse que soit l'idée que nous nous formons des œufs, nous n'obligerons pas nos lecteurs à commencer par là le repas, à l'imitation des anciens Romains[1]. On dîne fort bien et sans manquer aux règles de l'hygiène, en commençant par le potage.

Les figues mûres et *les raisins récemment cueillis* ne se trouvent pas ici à leur véritable place. Ce sont des fruits succulents, nourrissant fort peu. Nous en reparlerons lorsqu'il sera question du dessert que l'Ecole fait servir sur la table du Roi d'Angleterre.

---

§ 11. LES ŒUFS FRAIS, LE VIN ROUGE, LE BON BOUILLON AVEC LA FLEUR DE FARINE PURE, VOILA DES ALIMENTS FORT APPROPRIÉS A LA NATURE DE L'HOMME.

Ova recentia, vina rubentia, pinguia jura
Cum similâ purâ naturæ sunt valitura.

---

1) Nous nous sommes souvent demandé pourquoi les Romains croyaient que les œufs longs sont à préférer : *Longa quibus facies ovis erit*... Horace. Sat. IV, liv. ij.

Les œufs frais. Ce n'est pas la première fois que les Salernitains parlent avantageusement des œufs; ils les ont vantés dans le paragraphe précédent; ils y reviendront encore plus loin. Nous ne pouvons que joindre nos éloges aux leurs et à ceux des médecins de tous les siècles; pour les détails nous renvoyons au commentaire du § 10.

Le bon bouillon. Le bouillon, fait de bonne viande de bœuf ou de poule, est une boisson riche en parties alibiles. A peine arrivé dans l'estomac, il pénètre immédiatement dans les vaisseaux, sans subir de grandes modifications de la part de cet organe. C'est donc un excellent aliment lorsque l'estomac est faible; voilà pourquoi il est très-utile aux convalescents. Le bouillon surchargé de graisse est lourd; n'en donnez pas aux personnes débiles; la graisse fatigue l'estomac; ce n'est que dans l'intestin, et après un temps assez long, qu'elle est digérée.

Les soupes dites *économiques*, ayant pour base la gélatine extraite des os, ne valent pas le bon bouillon. Celui-ci renferme non-seulement de la gélatine, mais encore plusieurs autres principes nutritifs, supérieurs à celle-ci dans leurs effets. Si les soupes économiques formaient la base de l'alimentation, celle-ci serait insuffisante; de nombreux faits recueillis, il y a quelques années, en France et dans plusieurs autres pays, l'ont prouvé péremptoirement.

La farine pure, convenablement préparée, profite

beaucoup à l'organisme. C'est un aliment très-recommandable, qui digère facilement lorsqu'il a subi l'action du feu, nous en traiterons à l'article du pain. Voyez le § suivant. Les pâtes, qu'on mêle souvent au bouillon, (vermicelle et compositions analogues) sont faites de la fécule qu'on tire de la farine; elles sont d'usage journalier, ainsi que le riz qui renferme aussi une grande quantité de fécule.

Remarque. Nous avons traduit les mots : *pinguia jura* par *bon bouillon*, bouillon riche en substances alibiles (autres que la graisse), parce que ce n'est pas en réalité la graisse qui donne au bouillon sa principale force. Nous accordons volontiers qu'un très-bon estomac fera profit d'un bouillon qui renferme, parmi ses principes alibiles, une notable quantité de graisse; toutefois nous ne conseillons à personne le bouillon surchargé de graisse, et nous aimons à croire que ce n'est pas ce bouillon-là que l'Ecole avait en vue en écrivant ce paragraphe[1].

[1]) Les mots *pinguia jura* nous rappellent un *dictum* bien connu des latinistes belges : *qui manet in Zwollâ, manet in pinguedinis ollâ*. Ici aussi les mots *pinguedinis ollâ* signifient abondance de bons aliments, et non pas abondance d'aliments gras. On dit dans le même sens : de *gras pâturages*.

§ 12. NE MANGEZ PAS LE PAIN ENCORE CHAUD, NI CELUI QUI EST TROP VIEUX; IL DOIT ÊTRE BIEN LEVÉ ET CUIT A POINT. N'EN FAITES QUE DE TRÈS-BON GRAIN; N'OUBLIEZ PAS D'Y MÊLER DU SEL. DÉFIEZ-VOUS DE LA CROUTE; ELLE ENGENDRE LA MÉLANCOLIE. LE PAIN PUR SEUL EST BON[1].

Panis non calidus nec sit nimis inveteratus.
Sed fermentatus, oculatus, sit benè coctus,
Modicè sallitus, frugibus validis sit electus.
Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam.
Panis salsatus, fermentatus benè coctus;
Purus sit sanus, qui non ità sit tibi vanus.

Voici donc encore un paragraphe consacré au froment, car c'est bien sous forme de pain que nous employons cette céréale. Le pain est une partie si importante de notre alimentation que ce mot indique quelquefois les aliments en général, comme lorsqu'on dit : gagner son pain à la sueur de son front. Il n'est donc pas étonnant que les Salernitains insistent sur les qualités du bon pain et lui consacrent un long paragraphe.

Ne mangez pas le pain encore chaud, c'est-à-dire celui

[1]) Le texte latin n'a pas la concision ordinaire d'un aphorisme; on y trouve des répétitions oiseuses qui ont été omises dans la traduction.

qui vient d'être retiré du four. Ce pain-là est agréable au goût, mais il digère difficilement. Les estomacs faibles ne le supportent pas. Cependant l'Ecole admet la *coction* des aliments dans l'estomac à l'aide de la chaleur. Il faut que l'expérience lui ait bien prouvé que ce pain est de difficile digestion pour qu'elle s'écarte ainsi de ses principes généraux de physiologie.

Il doit être bien levé. Pour rendre le pain de plus facile digestion, on provoque dans la pâte un certain degré de fermentation par l'addition de la levure de bière. Alors, il s'y développe de l'aide carbonique. Quelques bulles de cet air sont emprisonnées dans la pâte; après la cuisson elles laissent des vacuoles ou petits espaces vides, (*panis oculatus*), des *yeux*, comme on dit vulgairement, dont la présence atteste que le pain est bien levé. L'addition de la levure est donc chose utile : si la levure fait défaut, ou si elle s'ajoute dans de mauvaises conditions de température, le pain est consistant, compacte, lourd. C'est aussi dans le but de faciliter la digestion qu'on fait fermenter la pâte dont on cuit les crêpes ou galettes (pankouckes). Elles sont faites avec un mélange de fleur de farine de froment et de sarrazin auquel on ajoute de la levure.

Il faut préférer le froment de *première qualité*, dont les grains sont bien développés, bien mûrs. Le pain de seigle est bien moins nutritif que celui de froment, parce que ce dernier renferme beaucoup de gluten. N'oublions pas d'avertir que dans les années humides il se développe dans les épis du seigle une substance bien nui-

sible nommée *ergot*, à cause d'une certaine ressemblance avec l'ergot du coq. C'est un grain qui dépasse de beaucoup les autres en longueur; il a une couleur violacée. Le pain qui renferme une certaine quantité d'ergot peut produire de graves accidents : la gangrène des membres et d'autres altérations. Après cela, croirait-on que dans certaines localités on n'a aucun souci de débarrasser le seigle de cette matière nuisible?

Le sel donne plus de saveur au pain et facilite la digestion. Des éleveurs distingués ont constaté que les aliments profitent davantage aux ruminants si on y ajoute une certaine quantité de sel de cuisine.

Il doit être cuit à point. Le pain cuit incomplètement est lourd; s'il est trop cuit l'Ecole prétend qu'il est aussi nuisible.

Défiez-vous de la croûte (*brûlée*?), *elle engendre la mélancolie*. Qu'il ne faille pas manger la croûte *brûlée* tout le monde admettra volontiers ce précepte. Mais que la croûte *dorée* par une coction convenable engendre la mélancolie (*choleram... adustam*), c'est ce qu'il est permis de contester. Les Anglais ne s'inquiètent guère du précepte de Salerne, et bien d'autres avec eux. Il y a plus encore, il ne faut pas dire trop de mal de la croûte *brûlée*, on s'en est servi avec succès contre la fièvre intermittente.

Le pain pur seul est bon. Vous tous qui voulez conserser votre santé ne l'oubliez pas. Défiez-vous du pain

frelaté; non ce n'est pas assez qu'il soit frais et bien levé; il faut qu'il soit pur. Celui qui renferme du sulfate de cuivre n'est pas un véritable aliment, c'est un poison. Hélas ! qui nous délivrera des mauvais boulangers et des substances alimentaires frelatées. La farine est mêlée de plâtre, la bière est rendue capiteuse à l'aide de narcotiques, le vinaigre est mêlé d'acide sulfurique et le café-chicorée de terre de bruyère !

Remarque. Après bien des vers corrects nous en trouvons enfin un défectueux, c'est le troisième de ce §.

◡ ◡ – – – – – ◡ – ◡ ◡ – ◡ – – –
Modice sallitus, frugibus validis sit electus.

On pourrait le modifier de la manière suivante :

– – – ◡ ◡ – ◡ ◡ – – – ◡ ◡ – –
Sallitus modice, validis ex frugibus ortus.

Le mot *salsatus*, au 5me vers, pour signifier *salé*, n'est pas latin, pensons-nous. On devait se servir du terme *sallitus*[1] ou *salsus*[2]. Avec *sallitus* on conserve la mesure. Les deux derniers vers pourraient être retranchés sans nuire au sens; ils ont été intercalés probablement par quelque copiste.

1) *Sallitus*, du verbe *sallio*, *sallis*, *sallire*, *sallitum*.
2) *Salsus*, de *sallo*, *sallis*, *sallere*, *salsum*.

§ 13. LE VEAU EST TRÈS-NUTRITIF ; NOUS RECOMMANDONS AUSSI LE POULET, LE CHAPON, LA TOURTERELLE, L'ÉTOURNEAU, LE PIGEON, LA CAILLE, LE MERLE, LE FAISAN, LA BÉCASSE, LES PERDREAUX, LA GÉLINOTTE, LA POULE D'EAU.

Sunt nutritivæ multum carnes vitulinæ;
Sunt bona gallina, capo, turtur, sturna, columba,
Quiscula vel merula, phasianus, ethigoneta,
Perdrix, frigellus, orex, tremulus, amarellus.

Voici des aliments de nature à faire une rude concurrence à la chair de porc tant prônée au § 10. L'Ecole parle de ces aliments en termes si élogieux, que c'est l'équivalent d'une amende honorable; nous voilà réconcilié avec elle.

Qui ne connaît la saveur et la digestibilité de la *chair de veau*? Nous parlons du veau gras, dont la réputation est inscrite jusque dans la Bible. Et le *poulet*, le *chapon*, les *pigeonneaux* aux petits pois, la *caille*, le *merle*, le *faisan*, ce mets princier, ne plaisent-ils pas aux palais les plus délicats? La médecine n'y trouve rien à redire. O vous tous, à qui la fortune offre ces mets savoureux, usez-en donc sans arrière-pensée, mais n'en abusez pas.

La liste n'est pas encore épuisée : la *tourterelle*, l'*étourneau*, la *gélinotte* sont à votre disposition. La *bécasse*, voilà encore un fin morceau, mais souvenez-vous que

c'est une nourriture assez lourde, qui digère plus lentement que tout ce qui a été énuméré jusqu'ici; et quand vous aurez parcouru la liste des mets auxquels l'Ecole de Salerne vous convie dans ce paragraphe, ne dites plus, avec quelques philosophes chagrins :

Medicè vivere, pessimè vivere !

Pourquoi ne voyons-nous pas figurer ici, sur la carte du menu de Salerne, le lièvre, le lapin de garenne et le chevreuil? La réponse à cette question se trouvera au § 16.

Remarque : On ne sait pas au juste ce que l'Ecole entend par les termes : *tremulus et amarellus*. Ce sont des oiseaux, mais quels oiseaux? D'après les commentateurs le mot *tremulus* est le nom d'un oiseau plus petit que la poule, ayant le plumage de couleur noirâtre et remuant souvent la queue, d'où lui est venu le nom de *tremulus;* ils ajoutent que cet oiseau fréquente les bords de la mer. Comme ce n'est pas là que se trouve le meilleur gibier à plume, il nous a paru peu important de savoir au juste de quel oiseau il s'agit ici. Quant à l'*amarellus* c'est un oiseau aquatique, mais lequel, appartient-il aux palmipèdes, aux échassiers? Fréquente-t-il les bords des fleuves, des marais, ou les rivages de la mer? On n'en sait rien de bien certain.

Le mot *nutritivæ* au premier vers appartient à la basse latinité.

Le troisième vers est défectueux en plusieurs points :

— ◡ ◡ – ◡ ◡ ◡ – ◡ – ◡ – ◡ ◡ – –
Quiscula vel merula, phasianus ethigoneta.

On le corrigerait en partie en écrivant :

— ◡ ◡ – ◡ ◡ –
Quiscula cum merula.......

On élimine ainsi le mot *vel* qui pourrait faire croire au lecteur que les termes *quiscula* et *merula* sont synonymes et signifient un seul et même oiseau, quoique ce soient deux espèces distinctes. Les Salernitains n'ont employé le mot *vel* que pour éviter la particule *et* qui gâtait la mesure.

– ◡ – ◡
Quant au mot *phasianus*, impossible, vu la *quantité* de ses syllabes, de le faire entrer dans un hexamètre. On ne peut le conserver ici qu'en vertu d'une grande licence poétique.

---

§ 14. LES INTESTINS DE PORC SONT BONS, CEUX DES AUTRES ANIMAUX SONT NUISIBLES. LA CHAIR DE PORC PRISE SANS VIN VAUT MOINS QUE CELLE DE MOUTON ; AJOUTEZ Y CETTE BOISSON, ELLE SERA A LA FOIS UN ALIMENT ET UN MÉDICAMENT.

Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum.
Est caro porcina sine vino pejor ovina;
Si tribuis vina tunc est cibus et medicina.

Le porc entre les mains d'un cuisinier habile se métamorphose en vingt plats délicieux. C'est de ce mammifère, tant méprisé du vulgaire, que l'on a dit quelque part „ en traitant de ce noble animal — noble pour les gastronomes sans doute — on ne sait par quel bout le prendre, en lui tout est utile depuis la tête jusqu'à la queue[1]. „ L'Ecole est bien un peu de cet avis, du moins elle nous accorde l'usage non-seulement de la chair de porc mais même des intestins à l'exclusion de ceux de tous les autres animaux. Il est probable que les pattes ne lui déplaisaient pas non plus, peut-être pas même les oreilles.

Les intestins de porc sont bons. Encore de nos jours on mange les intestins de porc. Ceux de brebis ne servent qu'à fabriquer des saucisses, on y emploie aussi les intestins de veau. Toutefois les modernes vont plus loin que les Salernitains. La panse et la caillette du veau se mangent aussi; on les appelle *tripes*; bouillies elles forment, avec le foie, la base du déjeuner du bourgeois de Louvain, les jours de fête. Les tripes coupées en minces lanières et étuvées à la sauce blanche apparaissent quelquefois sur les tables bien servies. Cet aliment est assez lourd et digère plus lentement que les viandes ordinaires. Les intestins de porc ne valent guère mieux. Ils sont plus infiltrés de graisse, cela rend le tissu plus mou, voilà pourquoi on les préfère.

La chair de porc prise sans vin vaut moins que celle de

[1]) On pourrait ajouter, au point de vue médical, que le porc nous donne le saindoux qui sert de base à plusieurs onguents.

mouton. Il est difficile à l'Ecole de ne pas exagérer un peu, quand il s'agit du porc. A peine lui échappe-t-il une restriction sur l'utilité de la chair de porc, qu'elle retire, presque aussitôt, par de nouveaux éloges, la concession faite aux adversaires de cet aliment. Ainsi dans ce § elle avoue que la chair de porc prise sans vin vaut moins que le mouton; mais, s'écrie-t-elle presque aussitôt, si l'on y ajoute cette boisson, le porc devient plus qu'un aliment, c'est en même temps un médicament ! Un médicament contre quelles maladies ?

Remarque. Pour avoir la rime des hémistiches, dans le 2me vers, l'Ecole a employé la syllabe finale de *porcina* comme longue. Elle en a agi de même pour *vina*, au 3me vers. Si l'on voulait se contenter de faire rimer les deux vers entre eux par la syllabe finale, on écrirait :

– ◡ ◡ – – – ◡ ◡ – – – ◡ ◡ – –
Est caro porcorum sine vino pejor ovina;
– ◡ ◡ – – – – – ◡ ◡ – ◡ ◡ –
Si tribuis vinum tunc est cibus et medicina.

---

§ 15. LA CHAIR DU CŒUR DIGÈRE LENTEMENT, L'ESTOMAC DES ANIMAUX AUSSI, SI VOUS EN EXCEPTEZ LES EXTRÉMITÉS. LA LANGUE EST UN BON ALIMENT, LE POUMON AUSSI. LA CERVELLE DU POULET L'EMPORTE SUR CELLE DES AUTRES ANIMAUX.

Egeritur tardè cor, digeritur quoque durè.
Similiter stomachus, melior sit in extremitates.

Reddit lingua bonum medicamentum Medicinæ.
Digeritur facilè pulmo, citò labitur ipse.
Est melius cerebrum gallinarum reliquorum.

Ce § traite du cœur, de l'estomac, de la langue, des poumons et de la cervelle des mammifères. On mange aussi le cœur et la cervelle des oiseaux dont les chairs sont utilisées pour la table. Ces différentes parties ne doivent pas être mises toutes sur le même rang.

Le *cœur* est un organe charnu, comme les muscles (la chair proprement dite). Toutes les parties charnues sont formées principalement de fibres, généralement rougeâtres, juxtaposées; mais ces fibres n'ont pas partout la même densité. Celles du cœur sont plus denses, plus dures que celle du filet, du bifteck et de la chair en général; voilà pourquoi la substance du cœur est de digestion plus difficile que les parties qui viennent d'être nommées. La chair des vieux animaux offre aussi des fibres plus consistantes et qui résistent davantage à l'action de l'estomac que celles d'animaux plus jeunes. La même différence, entre le cœur et la chair, se remarque aussi chez les oiseaux.

L'estomac est composé de membranes et de quelques fibres musculaires; les membranes digèrent plus lentement et moins complétement que la partie charnue.

On ne voit plus guère sur les bonnes tables l'estomac des animaux de boucherie, c'est-à-dire des ruminants. C'est une nourriture peu agréable, de digestion lente, difficile. L'expression des Salernitains mérite d'être remarquée : *l'estomac des animaux digère lentement, si vous en exceptez les extrémités.* Il s'agit sans aucun doute de l'estomac des ruminants. Or cet estomac est formé de quatre poches distinctes. La première se nomme *panse,* la deuxième *bonnet,* la troisième *feuillet* et la quatrième *caillette.* On mange quelquefois au déjeuner le premier et le quatrième estomac, c'est ce que l'Ecole nomme avec raison : *les extrémités.* On les sert froids, après les avoir fait cuire à l'eau; il en a déjà été parlé.

La langue est un bon aliment. Les fibres musculaires de la langue de bœuf, de veau, de mouton, sont molles, convenablement entrelardées de graisse, et partant d'une digestion facile. C'est avec raison que l'Ecole appelle notre attention sur cet aliment[1]. Nous parlons de la langue fraîche étuvée, ou cuite à l'eau et assaisonnée d'une sauce aux œufs vinaigrée. La langue salée et fumée excite et favorise la sécrétion des sucs destinés à dissoudre les aliments, mais elle digère plus lentement, il faut savoir se contenter de fort petites portions.

Le poumon, envisagé comme aliment, est bien inférieur

[1]) Quant à la langue des oiseaux, elle n'est guère utilisée dans la cuisine moderne. Les temps sont passés, où les Romains faisaient servir sur leur table des plats chargés de langues de rossignol, afin d'essayer, dit un sage moraliste, si ce que la nature a fait pour réjouir nos oreilles ne peut pas aussi servir à notre palais.

à la chair. Il n'est pas servi sur les bonnes tables. Quelques charcutiers le hâchent menu avec la viande dont ils fabriquent les saucisses. C'est un moyen de vendre cher ce qui coûte fort peu, quand on l'achète sous sa forme ordinaire.

La cervelle du poulet l'emporte sur celle des autres animaux. Serait-ce parce que l'usage de cet aliment augmente la mémoire, comme l'ont prétendu Galien et Avicenne ? Nous respectons beaucoup ces médecins, mais nous respectons encore davantage la vérité. Il ne faut pas s'arrêter à ce préjugé de l'Ecole étayé de l'autorité de deux noms illustres. La cervelle de poulet est bonne, celle de bien d'autres animaux est bonne aussi, comme il a été dit au § 10me.

---

§ 16. SI VOUS MANGEZ DES POISSONS A CHAIR MOLLE, CHOISISSEZ LES PLUS GRANDS; MAIS PARMI CEUX QUI ONT LA CHAIR FERME PRÉFÉREZ LES JEUNES. LES POISSONS SUIVANTS SONT BONS : LE BROCHET, LA PERCHE, LA SOLE, LE MERLAN, LA TANCHE, L'ESPROT, LA PLIE, LA CARPE, LE ROUGET ET LA TRUITE.

Si pisces molles sunt, magno corpore tolles ;
Si pisces duri, parvi sunt plus valituri.
Lucius et perca, saxaulis et albica, tinca,
Gornus, plagitia cum carpâ, galbio, truta,
Grata dabunt pisces hi, præ reliquis, alimenta.

La chair des animaux, se modifie avec l'âge; la remarque en a déjà été faite. D'abord gélatineuse, molle, elle gagne successivement en consistance avec l'âge de l'animal; la digestibilité se modifie en même temps. La chair du veau qui vient de naître est mollasse; plus tard elle est plus consistante et plus nutritive. Il arrive une époque où la chair devient dure, coriace, et, par suite, de digestion difficile. Les vieux animaux ne conviennent pas à l'usage culinaire. Il a déjà été dit que la consistance des chairs varie plus ou moins d'après l'espèce animale; c'est pour cela que la chair de lièvre digère plus lentement que celle du veau.

Ce que nous venons de rappeler s'applique à la chair de poisson; elle est modifiée par l'âge et par l'espèce animale. Aussi le § 15me fait-il observer, avec raison, que tels poissons sont plus mous que tels autres, cela veut dire que la consistance de leurs fibres musculaires n'est pas la même. Or, il est prouvé par l'observation que la chair, soit de mammifères, soit d'oiseaux, soit de poissons, doit avoir un degré moyen de consistance pour convenir parfaitement à l'usage de la table. Trop molle, la chair nourrit moins, et, chose digne de remarque, elle ne digère pas plus vite pour cela. Si donc l'on fait usage de poissons dont la chair est naturellement fort molle, tels que la plie et le cabliau, il faut préférer les grands : *magno corpore tolles*, disent les Salernitains; le trop peu de consistance étant modifié avantageusement par l'âge. S'agit-il de poissons à chair plus consistante, et tels sont le brochet, le saumon, l'esturgeon, on peut les prendre plus petits. Ce principe général posé, l'Ecole

énumère les poissons auxquels elle accorde la préférence : le brochet, la perche, la sole, le merlan, la tanche, l'esprot, la plie, la carpe, le rouget et la truite. Nous n'avons rien à y redire ; tous sont dignes de figurer sur les tables bien servies.

Voilà donc la cuisine du roi d'Angleterre, arrangée de par les Salernitains, pour les jours maigres; les rivières et la mer lui fournissent leur tribut. Nous nous permettrons d'y ajouter quelques poissons, bien sûr de n'être pas contredit par l'hygiène moderne ; à savoir : la morue, l'églefin, le hareng, le maquereau ; et pourquoi pas aussi deux espèces d'acéphales bien connues : les huîtres et les moules? Nous oserons même ajouter : les crevettes, les crabes, les écrevisses, les homards et les langoustes, mais en avertissant que tous ces crustacés, quelque recherchés qu'ils soient, ont la chair fort consistante et digèrent lentement; les estomacs faibles, les convalescents doivent s'en défier beaucoup.

Remarque. Félicitons l'Ecole d'avoir surmonté les difficultés de la versification dans un paragraphe où il fallait énumérer un si grand nombre de poissons. Il n'y a rien à redire à la mesure, de par le *Gradus ad Parnassum*.

La dernière syllabe de *perca* est employée comme longue parce qu'elle fait la césure. Il en est de même de la syllabe finale de *plagitia*. Nous avons dit au commentaire du § 3me que de grands poëtes se sont permis semblable licence.

§ 17. L'USAGE DE L'ANGUILLE NUIT A LA VOIX, LES GENS INSTRUITS NE L'IGNORENT PAS. MÉFIEZ-VOUS DU FROMAGE ET DE L'ANGUILLE; LORSQUE VOUS EN USEREZ AYEZ SOIN DE BOIRE SOUVENT.

Vocibus anguillæ pravæ sunt si comedantur,
Qui physicam non ignorant hæc testificantur.
Caseus, anguillæ nimis obsunt si comedantur,
Ni tu sæpe bibas et rebibendo bibas.

L'anguille nuit à la voix, l'Ecole l'assure. Nous dirons nous : l'anguille est un poisson lourd renfermant un principe huileux; il surcharge l'estomac. Or tout ce qui charge l'estomac dilate cet organe et nuit ainsi plus ou moins à la voix. Comment cela se fait-il? L'estomac est situé immédiatement sous le diaphragme. On nomme ainsi un muscle large et applati, tendu entre la cavité de la poitrine et celle de l'abdomen. Le diaphragme s'abaisse et s'élève alternativement, avec une certaine énergie, pour les besoins de la respiration et la production des sons vocaux. Si l'estomac est dilaté, l'abaissement du muscle rencontre une résistance insolite de la part de cet organe ; pour la surmonter, il faut des efforts extraordinaires, de là une phonation fatigante. Un repas copieux produit le même effet ; tout le monde sait, plus ou moins par expérience, qu'après le repas, le chant et la déclamation fatiguent plus que d'ordinaire. Voilà la seule manière raisonnable d'expli-

quer l'effet des anguilles sur la voix. L'anguille n'a pas une influence *spéciale,* directe ; les gens instruits ne doivent pas l'ignorer.

Méfiez-vous de l'anguille, en tant qu'aliment lourd. Quant au *fromage* il a été dit ailleurs comment il faut en user. Nous nous résumons, sur ce point, en deux mots : le fromage mou est un aliment, le fromage fermenté est un condiment.

Lorsque vous en userez ayez soin de boire souvent. Ainsi donc en mangeant des anguilles, du fromage, il faut boire très-souvent, pour empêcher l'effet nuisible ; c'est l'opinion des Salernitains exprimée dans un élégant pentamètre. Ce n'est pas là tout à fait le vrai remède du mal ; ce remède, il est surtout dans la modération.

A cette occasion on peut bien poser la question de savoir *quand il faut boire en mangeant*? Nous répondons qu'il faut boire, 1° Quand les aliments ne sont pas assez liquides ; 2° Quand on veut stimuler l'estomac. Dans le premier cas l'eau suffit ; dans le second il faut des boissons plus ou moins excitantes : de la bière, du vin. Ce sont ces dernières que l'Ecole a en vue ici. Nous disons, avec elle, que ces boissons facilitent la digestion des anguilles, et de bien d'autres substances encore. Quant au fromage (condiment) il *engage* à boire ; il donne plus de saveur au vin, les gourmets ne l'ignorent pas. Le fromage mou n'exige pas impérieusement des boissons excitantes. L'enfant qui tète transforme le lait en fromage, dans son estomac, puis le digère fort bien sans le secours du vin, ni de la bière.

Remarque. Nous avons traduit les mots ; *qui physicam non ignorant* par l'expression générale de *gens instruits*. Littéralement nous aurions dû dire : les gens qui n'ignorent pas la physique. Mais le mot : *physica*, physique, signifie-t-il ici la science qui traite des propriétés des corps inanimés ? Certainement non.

Le mot anglais *physician* (physicien) signifie médecin. Le mot *physiologie* qui, aussi bien que le terme *physique*, a pour racine le terme grec φυσις (nature) signifie : la connaissance de la nature de l'homme ; cela doit suffire ce nous semble, pour justifier notre manière de voir. Il ne fallait donc pas traduire les mots : *qui physicam non ignorant*, par : les personnes qui n'ignorent pas la physique, le terme *physica* pris dans le sens ordinaire. Mieux valait : les gens instruits, ou d'une manière plus précise encore : les gens qui n'ignorent pas la *physiologie*, c'est-à-dire : la nature de l'homme.

---

§ 18. LES PÊCHES, LES POMMES, LES POIRES, LE LAIT, LE FROMAGE ET LA VIANDE SALÉE ENGENDRENT LA MÉLANCOLIE AUSSI BIEN QUE LA VIANDE DE CERF, DE LIÈVRE, DE CHÈVRE ET DE BŒUF. CES SUBSTANCES SONT NUISIBLES AUX VALÉTUDINAIRES.

Persica, poma, pyra et lac, caseus et caro salsa,
Et caro cervina et leporina, caprina, bovina,
Hæc melancholica sunt, infirmis inimica.

Pour ne pas mêler le dessert au menu, nous ne nous occuperons pas dans ce commentaire des fruits dont il est fait mention au présent paragraphe; il en sera traité plus loin (voyez les §§ 35 et 36); l'accusation portée contre eux par l'Ecole n'est pas méritée; pour la preuve, nous en appelons non pas à des théories subtiles, à des idées préconçues, mais à l'observation pure et simple des faits.

Jamais nous n'avons senti surgir chez nous le moindre penchant à la mélancolie, pour avoir mangé une pêche, une pomme, même deux; ni pour avoir mangé quelques poires succulentes; nos lecteurs nous ressemblent certainement sur ce point.

Venons en aux aliments proprements dits. Et d'abord : *le lait* et *le fromage*, sont-ce des aliments lourds, dont la digestion se fait difficilement? Pour répondre à cette question voyez ce que l'Ecole elle-même en dit dans le § 10. Il ne s'agit ici que d'un effet relatif à la position de l'individu, comme nous le dirons à la fin de notre commentaire. La *viande salée* digère moins vite que la fraîche. La viande de *cerf* ou de *chevreuil*, et celle de *lièvre* est lourde, bonne seulement pour les personnes très-bien portantes. La viande de *chèvre* est peu usitée; elle n'est pas tout à fait aussi lourde que celle de *chevreuil*. Chez beaucoup de personnes ces diverses espèces de viande digèrent assez lentement, disons même difficilement; pendant ce acte l'homme est moins disposé, moins propre au travail; c'est ce qu'il faut entendre par la mélancolie dont parle le paragraphe.

Certes il y a de meilleurs mets à offrir aux malades

aux valétudinaires que ceux qui sont assez mal notés dans ce §. Nous accordons même que, malgré tout le bien que l'Ecole dit ailleurs du lait, il y a des personnes, nommément celles qui souffrent de la goutte ou qui sont d'un tempérament bilieux, qui ne le digèrent pas bien. Ce sont des observations de cette espèce, un peu trop généralisées, qu'on a eues en vue en écrivant ce paragraphe.

Le *bœuf* ne mérite pas d'être si mal noté; c'est une nourriture substantielle, de digestion comparativement facile. Un filet, une langue de bœuf, un bifteck succulent, voilà des mets dont les valétudinaires ne doivent pas s'interdire l'usage. Ces mets n'inspirent pas la mélancolie, ils ne causent pas même la pesanteur de l'estomac, ni la lourdeur de tête, si l'on en use convenablement.

---

§ 19. NOUS AVONS DU BIEN ET DU MAL A DIRE DES PETITS POIS. PRIVÉS DE LEUR ENVELOPPE MEMBRANEUSE, ILS DIGÈRENT ASSEZ BIEN ; ILS SONT VENTEUX S'ILS LA CONSERVENT.

Pisum laudandum decrevimus ac reprobandum.
Est inflativum cum pellibus atque nocivum,
Pellibus ablatis, sunt bona pisa satis.

L'Ecole fait dans ce § le bilan des avantages et des inconvénients des petits pois, les prémices des légumineu-

ses. La somme du bien n'est pas grande, non plus que celle du mal.

Personne n'ignore que les petits pois se mangent de deux manières, quoique les Salernitains ne s'expliquent pas là-dessus. On les mange jeunes, longtemps avant la maturité; c'est une nourriture agréable, de digestion assez facile. Sont-ils parvenus à maturité, c'est alors un aliment bien plus nutritif, renfermant de la fécule et d'autres principes entièrement formés; mais l'enveloppe[1] qui les entoure est réfractaire à l'action du suc gastrique; il faut la rompre, pour que la digestion du contenu se fasse; et dans ce cas même, les petits pois sont venteux, ne sont facilement digérés que par les bons estomacs. Voilà ce que l'hygiène nous enseigne touchant ce légume.

L'Ecole, ce nous semble, n'a pas bien connu la matière de l'enveloppe des petits pois à maturité. Celle-ci conservée intacte, le contenu est à l'abri de l'action de l'estomac; les petits pois sortent entiers du tube digestif. Est-elle rompue, la digestion se fait bien, mais encore faut-il un bon estomac. Les débris de l'enveloppe fatiguent l'appareil digestif; des phénomènes de fermentation se développent; c'est de là que proviennent les gaz, les vents qu'engendrent les petits pois.

Quant à la digestibilité, il faut donc distinguer les petits pois *parvenus à maturité*, de ceux que l'on mange au commencement de la belle saison. Dans le dernier cas l'enveloppe offre très-peu de consistance; la prépa-

[1]) Il ne s'agit pas de la gousse, mais de la mince pellicule qui enveloppe chaque grain.

ration culinaire la ramollit encore, un coup de dent, un effort de la langue l'écrase, et alors le contenu, peu substantiel, se digère facilement.

Ces éclaircissements suffiront pour mettre le lecteur à même d'user convenablement de ce légume. Il aura déjà eu occasion de remarquer que l'Ecole n'est pas prodigue de légumes. La liste en est très-courte dans le *Regimen Sanitatis*. Nous y trouvons les petits pois, les navets et peu d'autres.

Remarque. L'édition que nous suivons habituellement porte cette variante-ci :

Pisam laudare decrevimus ac reprobare.
Pellibus ablatis, est bona pisa satis.
Est inflativa cum pellibus atque nociva.

Ici le mot *pisa* est employé au féminin. C'est contraire à l'usage. D'après les bons auteurs on dit *pisum, pisi*, substantif neutre ; nous lui avons conservé ce genre dans notre texte latin ; la versification n'est pas plus incorrecte que dans la variante qui vient d'être citée.

Le vers : *pellibus ablatis, sunt bona pisa satis*, aussi bien que la variante : *pellibus ablatis, est bona pisa satis*, est un pentamètre.

§ 20. LE NAVET EST STOMACHIQUE, ENGENDRE DES FLATUOSITÉS ET FAVORISE LA SÉCRÉTION DE L'URINE; IL NUIT AUX DENTS. SI LE NAVET N'EST PAS ASSEZ CUIT, IL CAUSE DES MAUX DE VENTRE.

Rapa juvat stomachum, novit producere ventum.
Provocat urinam, facit quoque dente ruinam.
Si malè cocta datur, hinc torsio tunc generatur.

Le navet plaît assez à l'estomac, mais il n'est pas véritablement *stomachique;* il y a une différence à faire entre un aliment agréable et celui qui, comme la chicorée, donne du ton à l'estomac, et l'aide pour la digestion. Règle générale : les aliments amers, et tous les médicaments qui ont cette saveur, sont stomachiques.

L'usage du navet favorise la production des gaz *(vents)* dans le tube digestif; ils sont rejetés par la bouche, s'ils se forment dans l'estomac; par l'anus, s'ils se développent dans l'intestin. C'est au reste un légume fort peu nourrissant, que le navet; il se *marie* bien à plusieurs espèces de viande; mais les petits pois, les haricots, la pomme de terre renferment beaucoup plus de matière nutritive. Le navet est très-aqueux, comme tel il favorise la sécrétion de l'urine[1] : *provocat urinam.* Il ne nous est

[1]) Tout ce qui augmente la quantité proportionnelle d'eau dans le sang fait augmenter la quantité d'urine. Mangez beaucoup de navets, buvez plusieurs verres d'eau, l'urine devient plus abondante; ces

pas prouvé qu'il ait une action spéciale sur les reins. Est-il *nuisible aux dents*? Nous ne connaissons pas de faits qui le prouvent. S'il n'est pas bien cuit, il produit plus de vents que d'ordinaire, et cela jusqu'au point de causer des maux de ventre : *torsio ventris*.

Remarque. Le second vers est incorrect pour la mesure :

– ◡ ◡ – – – ◡ – ◡ ◡ – – ◡ – –
Provocat urinam, facit quoque dente ruinam.

D'après les règles de la grammaire il faut *denti* au datif, au lieu de l'ablatif *dente*.

Pour faire disparaître la double incorrection nous proposons cette variante :

– ◡ ◡ – – – – – – – ◡ ◡ – –
Provocat urinam denti fert sæpe ruinam.

substances ne méritent pas pour cela le nom de *diurétiques;* elles n'agissent pas directement sur les reins.

L'alcool, les baies de genévrier ont une action spéciale sur ces organes, ils font augmenter la quantité d'urine, indépendamment de la proportion d'eau qui se trouve dans le sang, voilà de vrais *diurétiques*.

§ 21. LA TABLE EST MAL SERVIE SI LE SEL Y MANQUE ; C'EST L'ANTIDOTE DU VENIN, SANS LUI LES METS SONT INSIPIDES. TOUTEFOIS L'ABUS DU SEL NUIT AUX YEUX ET A LA SÉCRÉTION DU SPERME ; IL ENGENDRE LA GALE ET LES AFFECTIONS PRURIGINEUSES.

Vas condimenti præponi debet edenti.
Sal virus refugat et non sapidumque saporat;
Nam sapit esca malè quæ datur absque sale.
Urunt persalsa visum, spermaque minorant,
Et generant scabiem, pruritum sive vigorem.

Le § traite du sel de cuisine. C'est un *condiment;* c'est aussi un antidote, nous dit l'Ecole, et, qui plus est, une substance qui, prise avec excès, engendre plusieurs incommodités.

Le sel est un condiment. On appelle condiments certaines substances ajoutées aux aliments pour en relever le goût et faciliter la digestion. L'effet principal c'est d'augmenter la sécrétion des sucs destinés à dissoudre les aliments; tels sont la salive et le suc gastrique, lesquels jouent, comme nous l'avons fait remarquer au § 9, un rôle important dans la digestion.

Le sel, le poivre, la moutarde, les petits oignons et les cornichons préparés au vinaigre sont des condiments fréquemment employés. L'abus de ces substances est nuisible; il surexcite l'appétit, il agace trop fortement l'estomac.

Le sel est donc un condiment; c'est l'un des plus indispensables; pas de peuple qui n'emploie le sel. La viande, le poisson, les œufs, les pommes de terre sont bien fades sans sel; ils digèrent plus lentement.

Il est encore à remarquer que le rôle du sel, dans l'organisme vivant, ne se borne pas à faciliter la digestion. Une partie du sel que nous ingérons, passe dans le sang, pénètre même dans la trame de nos organes. L'analyse chimique le prouve sans réplique. Il y a dans le corps d'un adulte environ 250 grammes de cette substance, répartis dans les différentes parties de l'organisme. Le sel se trouve dans nos liquides les plus importants. On en trouve jusque dans l'urine. Si nous ne portions pas remède à l'élimination, faite par cette voie, le corps serait bientôt privé du sel nécessaire, et l'action vitale serait en souffrance. Un adulte introduit par jour de 8 à 15 grammes de sel, dont une partie se trouve naturellement dans ses aliments; le reste est ajouté pendant ou après la préparation culinaire. Il est donc vrai, le *tenue salinar* d'Horace, resplendissant de propreté sur la table des fils et des petits-fils, a d'autres avantages encore que celui de rappeler l'heureuse simplicité de mœurs des aïeux!

Le sel est-il *l'antidote du venin*? Les Anciens le croyaient. Les poisons provoquent, d'après leur opinion, une putréfaction des tissus, incompatible avec la conservation de la vie. D'autre part ils n'ignoraient pas que le sel est employé avec succès, dans l'économie domestique, pour préserver les viandes de la corruption, et les conserver intactes sous forme de salaison.

De là à l'idée que le sel est l'antidote des poisons, de certains poisons au moins, il n'y a qu'un pas; les Salernitains l'ont franchi, et bien d'autres avec eux.

Il faut cependant faire remarquer que l'action immédiate des substances désignées sous le nom de venin, de poison ne consiste pas en une putréfaction de nos tissus. Parvenues dans le sang, n'importe par quelle voie, elles vont frapper, *sidérer* les masses centrales du système nerveux (cerveau, moelle épinière), sans apparence de putréfaction. Ces sources de la vie sont si brusquement altérées et d'une manière si intense, que l'organisme tout entier est frappé alors de telle sorte, qu'après la mort la décomposition putride s'établit beaucoup plus vite que dans les cas ordinaires. Cette décomposition se remarque fort bien et promptement à la périphérie du corps; la peau, les chairs s'altèrent très-rapidement. Mais ce n'est là qu'un fait secondaire dans les troubles dont l'économie est alors le siége; c'est une conséquence et non une cause organique première de la mort.

Les Anciens ont très-bien observé cette altération des chairs, et de là leur théorie sur l'action préservatrice du sel introduit à temps et en quantité suffisante. Quelque ingénieuse que soit la doctrine, elle n'est pas fondée; nous n'avons pas à nous en occuper ultérieurement.

Dans la dernière paitie du § les Salernitains traitent de *l'abus du sel.* Il n'est que trop vrai l'homme abuse de tout, quelquefois des choses les plus nécessaires à la vie. Trop de sel dans l'organisme est certaine-

ment nuisible; la Nature veut un juste milieu. Les effets nuisibles de cet abus ne sont pas précisément ceux qu'énumère le paragraphe. S'il est vrai que le sel n'est pas l'antidote du venin ou du poison, il n'est pas moins vrai qu'il ne *nuit pas à l'organe de la vue ni à la sécrétion du sperme. Il n'engendre ni la gale ni les affections prurigineuses de la peau.*

Les suites de l'abus du sel sont bien sensibles chez les navigateurs qui, pendant les voyages de long cours, ont été nourris de viandes salées. Leur état scorbutique tient en partie à ce régime. Voilà ce qu'il faut mettre sur le compte du sel, et c'est assez. Ajoutons, pour sa réhabilitation, que l'on a guéri des cas de fièvre intermittente ordinaire par quelques doses de sel.

Remarque. Nous demandons grâce pour quelques termes de basse latinité usités dans ce §. Tels sont les mots : *refugat* et *saporat*, employés, le premier au lieu de *debellat* ou *pellit*, le second au lieu de *condit*, de *condire* : donner de la saveur à une préparation alimentaire.

Le mot *minorant* au quatrième vers ne vaut guère mieux ; Cicéron aurait écrit : *minuunt.*

---

§ 22. POUR FAIRE DES SAUCES PIQUANTES, SERVEZ-VOUS DE SAUGE, DE SEL, ET DE VIN; N'OUBLIEZ NI LE POIVRE, NI L'AIL, NI LE PERSIL; MAIS SACHEZ FAIRE LE MÉLANGE D'APRÈS LES RÈGLES DE L'ART.

Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
Ex his fit salsa, nisi sit commixtio falsa.

L'Ecole, qui traite de choses si graves, dans le livre que nous commentons, ne dédaigne pas de s'occuper en passant, des plaisirs de la table, témoin ce paragraphe entre plusieurs autres. La sauce, dont nous trouvons ici les ingrédients, est certainement une sauce piquante, destinée à relever le goût des viandes, à favoriser la sécrétion des sucs digestifs. C'est bien là le côté utile d'un paragraphe qui paraîtra peut-être frivole à certains lecteurs. A la vérité le second vers est médiocre, mais certes la sauce ne l'est pas.

La sauge, plante favorite des Salernitains, et dont nous aurons à parler plus tard, n'a pas été oubliée, ni *le persil* non plus. La cuisine moderne emploie beaucoup plus souvent ce dernier que la sauge; mais ne disputons pas des goûts. Quant au *sel* nous n'avons plus à y revenir. Le *poivre* a déjà été cité parmi les condiments; nous en reparlerons au § 24.

Le *vin* et *l'ail* ne sont pas négligés par la cuisine des Salernitains. Nous regrettons qu'on n'ait pas jugé convenable d'insister sur la quantité proportionnelle des ingrédients et sur les précautions à prendre pour mêler le tout d'après les règles de l'art, *secundum artem*, comme disent les médecins.

Ouvrant au hasard un traité moderne sur l'art culinaire, nous y trouvons, en fait de sauce, la recette suivante : hachez un oignon de moyenne grosseur; faites-le roussir dans du beurre; mouillez avec un verre de vinaigre et un verre de vin rouge; mettez une forte pincée de poivre, cinq ou six feuilles de laurier, du thym en proportion, un peu de persil en branches, deux clous de girofle et deux ou trois cuillerées de sauce liée. Laissez bouillir pendant trois quarts d'heure et passez au tamis.

A laquelle de ces deux sauces faut-il décerner la palme? Nous croyons que bien des Louvanistes, s'ils étaient appelés à juger ce procès, se prononceraient en faveur de la recette des Salernitains. Ils — les Louvanistes —, la suivent, à peu près textuellement, pour la préparation des grosses anguilles qui font leurs délices. Ils ont bien soin surtout de ne jamais oublier la sauge, cette plante merveilleuse aux yeux des Salernitains!

Remarque. Voulant constater la quantité longue ou brève des syllabes du mot *petroselinum*, qui termine le premiers vers, nous feuilletâmes, avec empressement le *grand dictionnaire poétique* latin de M. Fr. Noël, membre de la Légion-d'Honneur et de plusieurs Sociétés savan-

tes. Paris, 1843. Nous constatâmes, avec une certaine stupéfaction, que le mot ne s'y trouve pas; le terme *petroselinum* répudié par M. Noël! Mais l'auteur n'a-t-il jamais vu paraître sur sa table la tête de veau, ou le bœuf au naturel orné du classique bouquet de persil?

Le mot est cependant latin; nous l'avons trouvé dans Dioscoride, dans Pline; Linnée l'a employé; il appelle le persil : *apium petroselinum*. Certes, c'est un mot aussi usité en cuisine que les termes : *allium*, *porrum*, qui ont obtenu un asyle dans le *gradus*. Notons cependant qu'on y trouve le mot *apium*, traduit par : âche ou grand persil (c'est-à-dire *celeri*) et l'on ajoute que les Grecs en faisaient des couronnes pour les vainqueurs dans les jeux publics. Cela donne à l'apium un reflet de poésie qui lui a valu une place dans le grand dictionnaire au détriment du persil. Que ne s'est on servi de persil pour les couronnes des vainqueurs! Espérons que dans une prochaine édition on fera droit à nos réclamations.

---

§ 23. LES SUBSTANCES SALÉES, AMÈRES ET ACRES ÉCHAUFFENT, EXCITENT. LES CONDIMENTS ACIDES, STYPTIQUES ET ACERBES REFROIDISSENT. CE QUI EST ONCTUEUX, INSIPIDE OU SUCRÉ TEMPÈRE ET ADOUCIT.

Hi fervore vigent tres : Salsus, amarus, acutus.
Alget acetosus, sic stipans, ponticus atque.
Unctus et insipidus, dulcis dant temperamentum.

Au moment de commenter ces assertions, nous éprouvons un embarras qu'il ne faut pas cacher au lecteur. Ce paragraphe est obscur, les effets de diverses saveurs y sont assez mal déterminés. Nos vénérables Docteurs se sont placés ici à un point de vue où la Médecine moderne ne nous permet pas de les suivre sans protester.

Les substances *salées, amères* et autres énumerées dans ce paragraphe ne figurent pas ici comme simples condiments, on les envisage aussi au point de vue des effets médicamenteux. Nous ne suivrons pas les Salernitains sur ce terrain; on ne fait pas de la médecine à table; passe encore qu'on y traite de ce qui ressortit à la physiologie du goût.

Nous croirons donc avoir commenté convenablement ce paragraphe, si nous indiquons les aliments, les ingrédients, qui possèdent ces saveurs; puis si nous faisons connaître les vrais effets des principales saveurs, tout en nous abstenant de longues excursions dans le domaine de la pathologie, où l'Ecole est allée chercher les hypothèses de ce paragraphe.

La saveur dite *salée* appartient au sel de cuisine; la saveur *amère* existe dans la chicorée. Le cresson de fontaine, le raifort, la moutarde sont *âcres*. Les condiments *acides* sont nombreux : les cornichons, les boutons de capucine préparés au vinaigre, les mix'd pickles des Anglais. Les coings, mais surtout le brou de noix, sont *styptiques* ou astringents. Ils produisent un res-

serrement, une certaine crispation dans les tissus avec lesquels on les met en contact. Les fruits non mûrs sont généralement *acerbes;* ils produisent sur le goût une impression d'astringence mêlée d'amertume et d'acidité. L'huile d'olives, d'œillette, le beurre, les graisses sont des substances *onctueuses*, insipides si elles sont pures. Les substances *sucrées* sont suffisamment connues; la saveur sucrée est celle des fruits parvenus à maturité.

Expliquons-nous maintenant sur les effets attribués aux substances qui viennent d'être énumérées, et suivons l'ordre du paragraphe.

La saveur salée, les substances salées *échauffent-elles?* Nous répondons, ou plutôt la Médecine moderne répond négativement à cette question. Le sel produit des effets bien connus, mentionnés dans un autre paragraphe; ce sont les seuls dont il faille se préoccuper. Quant aux substances amères, on leur attribue ici des qualités qu'elles n'ont pas. L'amer est *stomachique*, c'est-à-dire qu'il fortifie l'estomac et favorise la digestion. L'amer est l'ami de l'estomac. Les diverses préparations de chicorée : chicorées étuvées, chicorées cuites à l'eau et assaisonnées d'une sauce vinaigrée, jeunes pousses de chicorée arrangées en salade, tout cela ne saurait être trop recommandé.

La moutarde est âcre. Appliquée sur la peau, elle produit la rubéfaction et la douleur. Employée comme condiment c'est un excitant recherché des adultes et des

vieillards, qui hâte la digestion. La semence de moutarde blanche, prise à la dose d'une cuillerée par jour, a guéri plus d'un cas de *paresse* de l'estomac (dyspepsie).

L'huile, le beurre et les matières grasses en général concourent avec le sel et d'autres substances à rendre les aliments plus succulents. L'huile, les graisses entretiennent, en *se brûlant lentement* dans notre organisme, la chaleur ordinaire et *nécessaire* du corps. Les substances grasses, surtout la graisse non rancie et l'huile d'olives, entrent dans la composition des onguents émollients. Appliquées elles-mêmes sur les plaies simples, elles préviennent la douleur, l'inflammation, et favorisent la cicatrisation.

---

§ 24. LE POIVRE NOIR EST RÉSOLUTIF, ANTIGLAIREUX, IL AIDE LA DIGESTION. LE POIVRE BLANC EST AUSSI L'AMI DE L'ESTOMAC, IL CALME LA TOUX ET PRÉVIENT LA FIÈVRE.

Quod piper est nigrum non est dissolvere pigrum,
Phleumata purgabit digestivamque juvabit.
Leucopiper stomacho prodest, tussisque dolori
Utile, preveniet motum febrisque rigorem.

Prenons tout d'abord acte de cette assertion des Salernitains : *le poivre noir aide la digestion, le poivre*

blanc est l'ami de l'estomac. Cela est rigoureusement vrai, et tout à fait conforme à l'idée que nous nous sommes efforcé de donner au lecteur des effets des condiments en général[1].

Il y a du poivre noir, il y a du poivre blanc. Ces deux espèces sont sœurs[2], sinon par la couleur, du moins par leur origine et leur action bienfaisante sur la digestion. Le poivre est beaucoup employé dans la cuisine. Mais que faut-il penser de ses effets médicamenteux? L'Ecole nous dit *qu'il chasse les glaires, qu'il guérit la toux et la fièvre.*

Il s'agit ici de la fièvre *intermittente* ou *d'accès*. Celse a employé le poivre contre cette espèce de fièvre; Louis Frank aussi, et avec succès. Dans ce cas on le donne en grains non pulvérisés, à la dose de 30 à 40 centigrammes, trois à quatre fois dans les vingt-quatre heures. On a donné aussi le poivre, avec quelque succès, dans des cas de dyspepsie, c'est-à-dire de paresse, de faiblesse de l'estomac.

Les glaires sont des matières grasses et visqueuses qui s'engendrent en grande quantité, pendant le cours d'un catarrhe, et sont expulsées sous forme de crachats.

[1]) Les Hollandais mêlent le poivre, non-seulement aux aliments, mais aussi au pain d'épices, qu'ils appellent *peperkoek*, c'est-à-dire, gâteau poivré. Le *peperkoek* des Flandres n'a de poivré que le nom.

[2]) Le poivre est le fruit d'un arbrisseau exotique. Quant le fruit, qui est une baie pisiforme, est desséché, il est ridé et de couleur noirâtre; pulvérisé, il donne le poivre noir. Si on enlève préalablement l'enveloppe, il reste la graine, de couleur jaunâtre, donnant, par la pulvérisation, le poivre blanc des cuisiniers.

Lorsque le rhume n'est pas accompagné de fièvre, ou que le mouvement fébrile a disparu, le poivre peut rendre quelque service, en arrêtant la formation des glaires, surtout chez les personnes avancées en âge et celles qui sont d'un tempérament lymphatique[1]. De nos jours on ne l'emploie guère dans ce but. Le mot *résolutif* employé dans le § peut être considéré comme synonyme du terme antiglaireux. Nous avons traduit : *tussisque dolori*, par *toux;* littéralement il aurait fallu dire : la douleur, ou mieux, la fatigue de la toux. Les glaires produisent la toux en titillant la membrane avec laquelle elles se trouvent en contact; c'est en empêchant la formation des glaires que le poivre s'opposera à la toux, à la fatigue qu'engendrent les accès de toux.

Remarque. Dans toutes les éditions que nous avons consultées on lit :

Quod piper nigrum est non est dissolvere pigrum.

Il y a une élision à *nigrum est*, et alors il manque une syllabe au vers. C'est par inadvertance que le mot *est*, qui s'est trouvé originairement avant *nigrum*, a été placé après. Il faut donc lire :

Quod piper est nigrum.....

Nous demandons grâce pour le mot *digestivam* mis pour *digestionem*, parce que ce dernier romprait la mesure.

[1]) On traite plus loin des tempéraments; voyez les §§ 65 et suivants.

Le mot *preveniet :* empêcher, prévenir, n'est guère plus latin que *digestivam*. Il y a le verbe *prævenire :* arriver avant les autres; il est neutre et ne peut en aucun cas avoir pour régime l'accusatif *motum*. On pourrait substituer à *preveniet* le verbe *prævertet* qui se trouvait très-probablement dans le texte original.

---

§ 25. LES MÉDECINS, CE SEMBLE, NE SONT PAS BIEN D'ACCORD SUR LES EFFETS DES OIGNONS. GALIEN DIT QU'ILS NUISENT AUX CHOLÉRIQUES (INDIVIDUS A TEMPÉRAMENT BILIEUX) ET SONT TRÈS-UTILES AUX GLAIREUX (LYMPHATIQUES), DONT ILS RELÈVENT LE TEINT ET FACILITENT LA DIGESTION. L'APPLICATION FRÉQUENTE D'OIGNONS PILÉS FAIT REPOUSSER LES CHEVEUX.

De cæpis medici non consentire videntur;
Cholericis non esse bonas[1] *dicit Galienus*[2],
Phlegmaticis vero multùm docet esse salubres,
Præsertim stomacho, pulchrumque creare colorem.
Contritis cæpis, loca denudata capillis
Sæpe fricans, poteris capitis reparare decorem.

---

[1]) *Cæpa, cæpæ* est du féminin. On dit aussi *cæpe,* neutre et indéclinable.

[2]) *Galienus* au lieu de *Galenus;* pour ne pas pécher contre la mesure du vers.

L'oignon est d'un grand usage en cuisine, comme assaisonnement plutôt que comme aliment; Ovide[1] et Horace ont beau faire, leurs imprécations n'ont rien pu contre l'usage universel. C'est l'ingrédient indispensable de beaucoup de sauces. L'oignon cuit va bien avec le canard; on l'ajoute aux salades d'hiver, il entre dans quelques soupes. Le petit oignon blanc se prépare au vinaigre; enfin l'oignon brûlé donne au bouillon une saveur et une couleur agréables; les Parisiens ne l'ignorent pas[2], ni les cuisiniers en général.

L'Ecole, si positive quand il s'agit de petits pois et de navets, semble hésiter lorsqu'il s'agit des effets de l'oignon. Les Docteurs n'étaient-ils pas bien d'accord sur ce point? Quoiqu'il en soit, le paragraphe s'en rapporte à l'autorité et à la doctrine de Galien. L'Ecole agit sagement. Les effets de ce légume divin des Egyptiens varient d'après les personnes. Beaucoup en font leurs délices, ils semblent avoir hérité du goût des Israélites sur ce point; mais il y a des estomacs qui ne le supportent guère qu'en très-petite quantité, même pas du tout. Aussi l'Ecole nous avertit-elle, avec Galien, que, tous les estomacs ne sont pas égaux devant l'oignon; les tempéraments lymphatiques le supportant beaucoup mieux que les bilieux. La Médecine moderne

[1]) *Cædenda est hortis eruta cæpa meis!* Ovid. 4. Fast.

[2]) Le fameux colonel *Touquet*, après avoir édité *la charte à cinq centimes* et l'*Evangile-Touquet*, se mit en mesure de fournir de l'oignon brûlé à la cuisine parisienne; il exploita à cet effet quatre hectares de terrain non loin de Paris, et cela avec une ardeur digne d'un plus brillant succès.

est du même avis. Il est à remarquer que les personnes à tempérament lymphatique supportent à merveille les substances échauffantes, et en général toutes celles qui agacent leur estomac paresseux; or, les oignons sont de ce nombre. Ces substances s'adressent à la torpeur de ce viscère, l'aiguillonnent, le font agir avec plus de vigueur et favorisent ainsi les bonnes digestions. L'organisme se ressent bientôt de l'emploi judicieux de ces agents, tant aliments que médicaments; le sang recevant davantage, devient plus riche, la face se ranime et se colore agréablement, comme le dit ce paragraphe.

Les bilieux ont habituellement fort bon appétit, l'estomac est énergique, il digère vite et bien, le foie aussi agit avec intensité; or, il ne faut pas stimuler là où il y a surcroit de vitalité, sinon on dérange l'appareil. Il est donc bien entendu maintenant pour le lecteur que, lorsqu'il s'agit de régler convenablement le régime, même d'une personne bien portante, il faut dans la préférence ou l'exclusion à donner à certains aliments, boissons et assaisonnements, il faut, disons-nous, bien tenir compte du tempérament. C'est la mission du médecin de régler tout cela, à l'égard des personnes qui le consultent sur ce point.

L'oignon frais pilé, même cuit, appliqué sur la peau sous forme de cataplasme, produit une excitation qu'on a mise à profit pour hâter la maturation de certains abcès, surtout chez les lymphatiques. Appliqué sur la peau du crâne il peut, dans quelques cas, hâter la

reproduction des cheveux, bien entendu si les cryptes pileux[1] sont encore sains, et que la chute de cheveux ne soit pas l'effet de maladies chroniques graves.

---

§ 26. LES MÉDECINS IGNORANTS PRÉTENDENT QUE JE SUIS CONTRAIRE A LA SANTÉ, MAIS ILS IGNORENT DANS QUEL CAS JE SUIS NUISIBLE. MOI, FROMAGE, J'AIDE LA DIGESTION DES ESTOMACS FAIBLES, A CONDITION QU'ON ME SERVE VERS LA FIN DU REPAS; TOUS LES PRATICIENS INSTRUITS SAVENT CELA.

Ignari medici me dicunt esse nocivum,
Sed tamen ignorant cur nocumenta feram.
Languenti stomacho caseus addit opem,
Si post sumatur, terminat ille dapes.
Qui physicam non ignorant hæc testificantur.

Le langage de l'Ecole revêt ici une forme insolite, hardie, le fromage lui-même apostrophe le public, par

[1]) On appelle *cryptes pileux* certaines petites cavités ou poches, implantées dans l'épaisseur de la peau, et au fond desquelles transsude la matière des cheveux, des poils en général; ces petites tiges s'allongent à mesure que de nouvelles particules s'ajoutent à leur extrémité d'implantation.

la bouche der Salernitains, sans ménagement aucun pour le *profanum vulgus* des praticiens. Décidément l'Ecole accorde une place importante au fromage, sur les tables bien servies. Il faut le servir *vers la fin du repas;* il s'agit donc du fromage condiment, le texte est clair. Qu'ajouterons-nous à ce qui a été dit sur ce point? N'avons-nous pas dit qu'il favorise la sécrétion du suc gastrique, et n'est-ce pas assez? Il a encore l'insigne avantage d'améliorer la saveur du vin. Arrière préparations sucrées du dessert, cédez la place au fromage, le gourmet l'appelle.

Le fromage rend le vin ordinaire supportable, il ajoute à la finesse de celui qu'on réserve pour la fin du repas. Admirable harmonie des saveurs! elle est aussi réelle, nous allions dire, aussi puissante que celle des couleurs et des sons. Qui ne connaît pas les secrets de cette harmonie ne saurait régler un bon repas. Lucullus prétendait que pour bien ordonner un festin il ne faut pas moins d'habileté que pour disposer une armée en bataille. Le grand homme aimait l'hyperbole; il y a cependant du vrai dans cette assertion. Non, ce n'est pas assez de charger sa table de mets bien préparés, de plats rares, de vins exquis, si l'on ne sait assortir habilement ces moyens d'action, de façon qu'une impression ne nuise jamais à une impression suivante. Vous agacez le goût par un plat servi trop tôt, quelle maladresse! Vous attendez les compliments de vos convives sur la saveur d'un vin vieux et exquis, et vous avez mal préparé leur palais, quelle

maladresse encore, que de dépenses inutiles ! Ah certes, Horace a eu raison de dire :

Ne sibi cœnarum temerè arroget artem,
Ne priùs exactâ tenui ratione saporum.

Remarque. Les vers 2, 3 et 4 sont pentamètres. Le dernier vers du paragraphe :

Qui physicam non ignorant hæc testificantur.

se trouve déjà au § 17; il n'y avait aucun motif de le répéter; encore une lubie de copiste. Ce n'est que par un certain respect, — condamnable peut-être aux yeux du lecteur, — pour le texte des anciennes éditions, que nous l'avons conservé.

---

§ 27. LE FROMAGE EST FROID, IL CONSTIPE ET DIGÈRE ASSEZ DIFFICILEMENT; IL NE FAUT LE DONNER QU'EN PETITE QUANTITÉ. JOINT AU PAIN, C'EST UNE BONNE NOURRITURE POUR LES PERSONNES BIEN PORTANTES; LES PERSONNES INDISPOSÉES DOIVENT S'EN ABSTENIR.

Caseus est frigidus, stipans, grossus quoquè durus.
Caseus ille bonus quem dat avara manus.
Caseus et panis bonus est cibus hic benè sanis.
Si non sunt sani, tunc hunc non jungito pani.

Voici donc le revers de la médaille. Des éloges à pleines mains, au § précédent, pour le fromage; même une lance rompue en son honneur avec le praticien qui n'estime pas assez ce mets de prédilection des Salernitains; mais dans ce paragraphe-ci, hélas, c'est bien autre chose : *Le fromage est froid, il constipe, il est lourd, et digère difficilement.* A qui faut-il croire? Distinguons, afin de ne pas engager une dispute de mots. Au § précédent il s'agit du fromage fermenté, pris en petite quantité vers la fin du repas, et par des personnes bien portantes. Mais ici ce n'est plus la même chose, on parle de l'une et de l'autre espèce, du fromage fermenté et du fromage frais; la forme du langage est si concise qu'il est difficile, au premier abord, de saisir clairement la pensée des Salernitains, et qu'il semble même y avoir une certaine contradiction entre les deux paragraphes.

Indiquons d'abord clairement le sens du §, nous le commenterons ensuite, s'il y a lieu. « Le fromage *frais*, « *mou*, est froid, d'après l'Ecole, il constipe, il digère « assez lentement. Les personnes saines ont raison de « manger du fromage fermenté avec le pain, les valé- « tudinaires ne doivent pas les imiter. » Voilà la substance du §. La première partie concerne le fromage aliment, la seconde le fromage condiment; la contradiction disparaît.

Le fromage mou digère-t-il difficilement? Oui, si on le prend en grande quantité. Refroidit-il momentané-

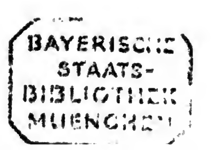
ment l'estomac? Oui, ceci est encore vrai, on le sent parfois distinctement, au moment qu'il entre dans cet organe; mais cela ne tire pas à conséquence, d'après ce que nous expliquerons au sujet du § 28 en parlant de l'eau froide. Il faut considérer cette première partie du § comme un simple avis, l'Ecole craignant que l'on n'abuse d'un aliment dont elle a dit beaucoup de bien dans le chapitre précédent. Le fromage *constipe-t-il*? Oui, si cela veut dire qu'après la digestion il laisse peu de résidu et ne donne par conséquent lieu qu'à la formation d'une minime quantité de matières fécales.

Les personnes maladives doivent généralement s'abstenir de manger beaucoup de fromage mou, et même s'abstenir de fromage fermenté. Celles qui n'ont à se plaindre que d'un estomac paresseux, font exception à la règle, en ce qui concerne la dernière espèce de fromage.

Remarque. Le célèbre vers pentamètre :

Caseus ille bonus quem dat avara manus,

placé, comme à dessein, entre deux vers médiocres, réunit l'excellence du précepte à la correction et à l'élégance de la diction. Doux souvenir de notre jeunesse, c'est le premier précepte de Salerne qui ait retenti à nos oreilles! Certes, il était digne de trôner dans le *grand dictionnaire poétique*, à l'article *Caseus*. Nous nous attendions à l'y trouver, comme modèle du genre. Hélas!



notre espoir à été trompé; il a dù céder le pas à ce vers de Virgile :

Pinguis et ingratæ premeretur caseus urbi.

La faute en est sans doute à certains éditeurs des *Préceptes*, qui ont maladroitement substitué le mot *sanus*, lequel rompt la mesure, à l'épithète *bonus*. Sans cette maladresse, les plaintes importunes d'un berger contre la ville de Rome n'auraient pas usurpé la place de :

Caseus ille bonus...

A quoi tient le destin!

---

§ 28. LE VINAIGRE RAFRAICHIT MAIS DESSÈCHE; IL ENGENDRE LA MÉLANCOLIE, DIMINUE LA SÉCRÉTION DU SPERME, AGACE LES NERFS ET FAIT MAIGRIR.

Infrigidat modicum, sed plus dessicat acetum,
Infrigidat, macerat, melanc : dat, sperma minorat,
Siccos infestat nervos, et pinguia siccat.

Pour se faire une idée des effets du vinaigre, il faut distinguer entre l'usage et l'abus; il y a du bien et du mal à en dire, selon le point de vue où l'on se place, selon la

manière dont on use de ce liquide. Employé avec mesure, comme ingrédient de certaines sauces, ou comme moyen de préparation de quelques condiments, tels que : cornichons, petits oignons, boutons de capucine, pickles, moutarde, il est utile à la digestion. Il est surtout utile, lorsque les aliments renferment beaucoup de graisse. On l'associe avantageusement à la chair de porc. En été, c'est un moyen de conservation pour la viande, que de l'envelopper d'un linge trempé dans le vinaigre; qui plus est, elle en devient plus tendre et digère plus facilement.

Le vinaigre rafraîchit, si pendant les chaleurs de l'été on le mêle en petite quantité à l'eau. C'était la boisson de César pendant ses campagnes dans les Gaules. Nous accordons aux personnes d'un tempérament bilieux d'imiter, d'outrepasser même un peu sous ce rapport, le célèbre Romain. Si l'on abuse du vinaigre : il *dessèche, il fait maigrir. Il rend triste*, parce qu'il agace trop l'estomac. Les nerfs de cet organe en sont influencés d'une manière fort nuisible.

Le vinaigre pris en trop grande quantité, ne borne pas ses effets nuisibles à l'estomac. Il entre par absorption dans le sang, dont il modifie la composition[1]; c'est ainsi que son action s'étend sur tout l'organisme. Alors

[1]) Le sang est *alcalin* de sa nature, le vinaigre, en tant que liquide *acide*, tend à détruire cet état. Plongez du papier teint par le tournesol dans le vinaigre, le papier rougit ; plongez-le ensuite dans le sang, il reprend sa couleur bleue; c'est un signe certain d'*alcalescence*.

il fait disparaître la graisse, et la couleur rose des joues. Cet effet est généralement connu, même du vulgaire. Des jeunes personnes malavisées emploient le vinaigre pour se donner une pâleur et une maigreur qu'elles croient tout à fait de bon ton!

Nous avons parlé des effets positifs du vinaigre; disons maintenant que son action sur *la sécrétion du sperme* est bien douteuse, ou plutôt qu'il n'a aucune influence directe sur les organes spermatiques. Si ces parties s'en ressentent, ce n'est que pour autant que le vinaigre affaiblit l'organisme en général.

Remarque. Le mot *infrigidat* pour *refroidir*, n'est pas latin. On peut y substituer avantageusement le terme : *frigefacit.* Il faut faire la même substitution au commencement du second vers. Ici *frigefacit* est une répétition oiseuse, à la vérité, mais les éditions où le second vers commence par : *emaciat, macerat*, ne sont pas exemptes de ce défaut; ces deux verbes étant synonymes. D'ailleurs le mot *macerat* pèche contre la quantité. On pourrait modifier ce passage comme suit :

Emaciat[1] *multùm, melanc, etc.*

Il y a une contraction ou plutôt une abréviation dans le deuxième vers : *melanc : dat*, au lieu de *melancoliam dat;* la dernière expression est claire, mais elle contrarie

[1]) Le mot se trouve dans Columelle : *emacio, emaciare :* faire maigrir.

la mesure; il y a trop de syllabes. Il est rare que l'Ecole se permette cette licence. On la retrouve au § 64 dans ce passage-ci :

Terra melan, aqua phleg. et aer sanguis, chole : ignis.

Siccos infestat nervos. Cette expression nous paraît remarquable. Littéralement cela signifie : *nuit aux nerfs desséchés.* Qu'a voulu dire l'Ecole? Savait-elle, soupçonnait-elle qu'il entre de la matière grasse dans la composition des nerfs? Le vinaigre diminuant la graisse, est-ce pour cela, d'après les Salernitains que l'usage (immodéré) de ce liquide fait souffrir les nerfs, agace le système nerveux?

---

§ 29. EN MANGEANT IL FAUT BOIRE, PEU A LA FOIS, MAIS SOUVENT. ABSTENEZ-VOUS DE BOISSONS DANS L'INTERVALLE DES REPAS. L'EAU FRAICHE PRISE PENDANT LE REPAS EST NUISIBLE; ELLE REFROIDIT L'ESTOMAC ET EMPÊCHE LA COCTION DES ALIMENTS.

Inter prandendum sit sæpe parumque bibendum.
Ut minus ægrotes non inter fercula potes.
Potus aquæ sumptus fit edenti valdè nocivus;
Infrigidat stomachum, cibum nititur fore crudum.

Ce § renferme trois préceptes : Il faut boire en mangeant; — ne pas boire d'eau fraîche. — Dans l'intervalle des repas il faut s'abstenir de toute boisson.

Pendant le repas tout le monde sent, plus ou moins, le besoin de boire. La soif consiste en un sentiment de sécheresse dans l'arrière-bouche, accompagné du désir de boire : elle varie en intensité selon la qualité des aliments. Sont-ils liquides, il ne faut pas introduire de boissons proprement dites. Renferment-ils peu d'eau, la soif se manifeste, il faut la satisfaire. Le sel et les épices excitent aussi la soif. Posons comme règle générale ce précepte bien simple : *il faut boire quand on a soif, et selon sa soif*. C'est un point qui a déjà été touché au § 17. Il faut donc boire quand on a soif; car la *soif indique que le sang ne renferme plus une quantité convenable d'eau*.

Le sang abandonne continuellement de l'eau — et d'autres substances, — aux organes qu'il traverse. La sueur, l'urine renferment beaucoup d'eau, elles proviennent du sang. Ce liquide tend donc continuellement à se concentrer, à s'épaissir; il faut y remédier par l'introduction de boissons convenables; la quantité doit être en rapport avec les pertes. Or les pertes, en un temps donné, ne sont pas les mêmes chez tous les individus, et chez un même individu elles varient d'après plusieurs circonstances. Voilà pourquoi la Nature s'est chargée elle-même de nous avertir à temps de la nécessité d'introduire des boissons; cet avertissement, elle nous le donne par la soif, sensation interne, très-impérieuse, comme on sait, et qui ne peut nous tromper.

Que l'on ne dise donc pas à une personne dont on prétend régler le régime : il faut boire six fois, huit fois, ou bien seulement quatre fois par jour. Qu'on lui dise simplement : *buvez selon votre soif*. Il s'agit ici de boissons aqueuses; nous parlerons bientôt des diverses espèces de boissons.

Mais peut-on boire *de l'eau fraîche à ses repas*? L'Ecole le déconseille; ses préférences sont pour le vin. A ses yeux les buveurs d'eau ne sont pas *des méchants*, mais ils sont malades, ou le deviendront. Ce n'est pas ici le lieu d'insister longuement sur tous les avantages de l'eau pour les corps vivants. Disons seulement que sans eau la vie est impossible. Le corps d'un adulte en renferme environ 75 pour cent.

Si la proportion d'eau diminue considérablement, tout souffre; le sang se concentre, les liquides qu'il doit fournir sont trop épais; bientôt les tissus se dessèchent, et perdent de leur flexibilité. La perméabilité disparaîtrait, la contractilité des muscles, le jeu des nerfs serait nul, l'organisme deviendrait enfin une véritable statue si la quantité d'eau diminuait au-delà d'une certaine limite.

L'Ecole a payé ici tribut aux préjugés qui régnaient de son temps sur la digestion[1]. On croyait alors que

[1]) Nicolas Masini de Cesène, qui vécut du temps du pape Clément VIII, et fut, dit-on, très-habile dans l'art de guérir, détestait cordialement l'eau froide et le vin à la glace. Il exhala sa bile dans un livre intitulé : *De l'abus des boissons froides*. Masini est mort, son livre est oublié, et l'on continue de se servir d'eau froide et d'aimer le vin à la glace.

les aliments se digèrent par l'action de la chaleur de l'estomac, que la digestion consistait donc en une espèce de *coction* opérée dans ce viscère par ce qu'on appelait la *chaleur innée*. Refroidir l'estomac par des boissons aqueuses, pendant qu'il renferme des aliments, c'était, croyait-on, retarder, ou même empêcher la digestion.

De nos jours nous en savons davantage sur ce point. Toutefois ne jetons pas la pierre aux Salernitains ; leur théorie sur la digestion a régné fort longtemps dans les écoles, avant et après eux. Hippocrate lui-même parle dans ses ouvrages de la coction des aliments et de la chaleur innée.

La théorie et l'expérience prouvent qu'il ne faut pas avoir peur de l'eau froide aux repas. Quant à l'expérience : les animaux qui ne prennent que de l'eau fraîche digèrent fort bien leurs aliments. Les gens de la campagne digèrent-ils mal pour avoir arrosé leur repas de *l'onde pure de la fontaine voisine?*

L'estomac a constamment une température de 37°c. Cette température ne peut être modifiée d'une manière sensible et durable par l'introduction de boissons ou d'aliments froids. Les cas de fistule gastrique[1] permettent d'introduire à volonté un thermomètre dans cet organe et de s'assurer de la vérité de ce que nous avançons.

[1]) On appelle fistule gastrique une communication directe entre l'estomac et le dehors, à travers les parois de l'abdomen. On est parvenu à en établir sur le chien et d'autres animaux. Cela ne dérange pas la digestion et permet d'en étudier plusieurs phénomènes. La tendance à la guérison est si prononcée qu'on doit y fixer des canules d'argent, sinon les fistules guérissent et se ferment promptement.

Nous ne prétendons pas qu'il ne faille boire que de l'eau à table; pour beaucoup de personnes la bière et le vin conviennent mieux; ces boissons favorisent la digestion. Il en est traité dans les paragraphes suivants.

Conséquent avec nos principes, nous ne pouvons pas admettre qu'il est d'une bonne hygiène de ne pas *boire dans l'intervalle des repas*. La soif est la règle souveraine. Si le besoin s'en fait sentir qu'on use donc de boissons, mais qu'on n'en abuse pas; c'est dans ce dernier sens seulement que la recommandation de l'Ecole est fort utile.

Nous avons dit, plus haut, que la soif reconnaît pour cause première la diminution de la quantité d'eau contenue normalement dans le sang.

Alors ce liquide n'humectant plus suffisamment la surface de l'arrière-bouche, celle-ci se dessèche, et cette sécheresse perçue constitue la sensation de la soif. Ajoutons maintenant que, pendant le repas, une autre cause encore intervient quelquefois, pour provoquer la soif; c'est le passage d'aliments plus ou moins secs à travers l'arrière-bouche. En passant ils boivent le liquide qui humecte la surface sur laquelle ils glissent; celle-ci est donc momentanément sèche, et cela suffit pour faire naître la soif. L'eau que nous introduisons alors fait disparaître cette sécheresse; elle a de plus une influence favorable sur la digestion; en délayant les aliments elle hâte le moment de leur dissolution dans l'estomac. C'est donc une soif salutaire que celle qu'excitent les aliments secs; on obéit à un heureux instinct lorsqu'on introduit des liquides.

Remarque. Le quatrième vers de ce paragraphe est incorrect, parce que la première syllabe de *cibum* est brève. L'incorrection disparaît, en substituant *frigefacit* à *infrigidat* et le synonyme *tendit* à *nititur*. On écrira donc .

Frigefacit stomachum tenditque cibum fore crudum.

---

§ 30. LA BIÈRE[1] ENGENDRE DE GROSSES HUMEURS, AUGMENTE LES FORCES, FAVORISE LE DÉVELOPPEMENT DES MUSCLES, AUGMENTE LA QUANTITÉ DU SANG; ELLE EST DIURÉTIQUE, RELACHE ET DONNE DU VENTRE.

Grossos humores nutrit cerevisia; vires
Præstat et augmentat carnem, generatque cruorem.
Provocat urinam, ventrem quoque mollit et inflat.

Certes il y a du bien à dire de la bonne bière, et beaucoup même. C'est le vin des pays septentrionaux, c'est une boisson qui excite agréablement le système nerveux, donne du ton à l'estomac et nourrit en même

[1]) La bière en latin *cerevisia*, se nommait autrefois *cervoise* en France. — Le mot latin *cicera* ne paraît pas être synonyme de *cerevisia*. Le premier, tiré de l'hébreu, indique des boissons énivrantes autres que le vin, et faites à l'aide de diverses espèces de grains et de certains fruits.

temps[1]. Ce paragraphe est destiné à exposer les effets avantageux de cette boisson; et d'abord *elle engendre,* dit l'Ecole, *de grosses humeurs.* Ici le mot *humeur* n'a pas la signification que lui donnent les gens du monde; il n'est pas synonyme de *liquides altérés,* dont il faut débarrasser l'organisme le plus tôt possible. Le terme humeur ou humeurs, sans qualificatif, est employé en physiologie pour désigner des liquides *normaux;* le sang, la salive sont des humeurs, et des humeurs qui jouent un rôle important dans l'économie.

Grosses humeurs; cette expression signifie ici des liquides riches en principes actifs et remplissant par conséquent fort bien le rôle dont la nature les a chargés. C'est, par exemple, le sang (il est cité textuellement par l'Ecole) chargé d'abondants principes nutritifs et

[1]) Les ingrédients de la bonne bière de Flandre (uytzet) sont : l'orge d'hiver, le houblon et l'eau de bonne qualité. On humecte l'orge pour la faire germer, afin d'y développer un principe nommé *diastase.* On sèche ensuite à une chaleur douce, afin d'arrêter la fermentation et de faciliter la mouture. Le tout est mis en infusion avec de l'eau à la température de 65 à 75°c. Il s'y forme une grande quantité de sucre, la fécule de l'orge se convertissant en sucre de raisin, sous l'influence de la *diastase.* L'infusion soutirée claire est mise en ébullition avec une quantité convenable de houblon. Au bout de quelques heures (10 à 15 h.) on transvase le liquide, après avoir retiré le houblon, dans de larges baquets pour hâter le refroidissement. On mêle à ce liquide une certaine quantité de levure, lorsqu'il est descendu à 37 à 30°c., puis on met en tonnes. La fermentation s'établit promptement. Au bout de cinq à six jours on ferme la bonde des barils. La fermentation continue mais très-lentement; tant qu'elle dure, du sucre se transforme en alcool, la bière devient de plus en plus spiritueuse.

doué aussi de la propriété d'exciter vivement l'action vitale de toutes les parties. De cette double action dépend la vigueur que la bière, sagement employée, communique à l'organisme par l'intermédiaire du sang; *elle augmente les forces, favorise le développement des muscles.*

N'oublions pas de dire que l'influence si favorable de la bière sur les forces de l'économie dépend aussi de l'excitation qu'elle communique au système nerveux, ce grand régulateur de l'action vitale. On peut dire sans exagération que le système nerveux est, en quelque sorte, à nos organes, ce qu'est la vapeur aux machines de l'industrie moderne.

La bière est *diurétique :* elle favorise la sécrétion de l'urine. Cet effet est dû au houblon; ce n'est pas le seul effet de cette plante. Le houblon joint son action à celle de l'alcool pour exciter le système nerveux. Par son amertume, il fortifie l'estomac, favorise la digestion. Les muscles, et bien d'autres parties de l'économie se ressentent favorablement de l'usage de la bière.

Elle relâche et donne du ventre. La jeune bière facilite les selles, cause même la diarrhée. Certaines bières donnent du ventre; c'est un des effets de la bière dite *peeterman*. Les buveurs de peeterman sont réplets, ils ont gros ventre mais jambes grêles.

Remarque. Les vers de ce paragraphe ne donnent aucune prise à la critique, ni sous le rapport des termes, ni sous celui de la versification. Ceux qui ne voudraient

pas du terme *augmentat* sous prétexte qu'il ne se trouve pas dans le *gradus ad Parnassum*, pourraient y substituer : *amplificat* qui ne dérange pas la mesure. Toutefois les Salernitains peuvent citer Cicéron parmi les auteurs qui se sont servis du verbe *augmento*, *augmentare* pour : augmenter, faire croître.

---

§ 31. LA BIÈRE DOIT ÊTRE CLAIRE, NULLEMENT ACIDE, PAS TROP JEUNE, ET FAITE DE BON GRAIN. ENCORE NE FAUT-IL PAS EN SURCHARGER L'ESTOMAC.

Non sit acetosa cervisia, sed benè clara,
De validis cocta granis satis ac veterata.
De quâ potetur, stomachus non inde gravetur.

Des miliers de tonnes de bière de mauvaise qualité sont livrées chaque année à la consommation. C'est bien le cas de s'écrier avec l'auteur de la gastronomie, en modifiant sa phrase : *hélas, nous n'avons plus la bière de nos pères*[1]. Nos bons aïeux fabriquaient leur bière consciencieusement, sans lésiner sur les ingrédients, et dans la saison convenable[2]. Avant de la boire, ils la lais-

[1]) Hélas, nous n'avons plus l'estomac de nos pères! BERCHOUX.
[2]) De préférence, au mois de mars.

saient fermenter doucement en baril, pendant un an au moins, c'était alors du vin de grains[1]. Aujourd'hui la bière est à peine brassée qu'elle est livrée à la consommation. Ce n'est pas tout, on économise énormément sur le grain, on remplace le houblon bienfaisant par des substances qui portent à la tête, qui enivrent; on ose recourir jusqu'à l'*infelix lolium* de Virgile[2]. Que dire d'une semblable boisson? Les Salernitains lancent leur *veto* sur la bière *qui est acide, qui n'est pas claire, ou qui est trop jeune;* qu'auraient-ils dit de celle qui renferme des substances narcotiques? La bière de qualité inférieure, ou frelatée rancit vite, nourrit très-peu, ne donne pas de ton à l'estomac, agace le système nerveux et cause des maux de tête, dont on se ressent encore bien des heures après en avoir fait usage. N'accusons pas tous les brasseurs, nous se-

[1]) Feu le docteur Wauters, de vénérable mémoire, rapporte, dans son traité sur l'uytzet, comment un français passant par le village de Wetteren — où l'on inventa l'uytzet — troqua douze pièces de vin de Bordeaux contre un nombre égal de tonneaux d'uytzet à livrer à Paris. Voici l'acte de ce troc : « De onderschrevene... zullen binnen » Parys transporteren 't hunnen eygen koste thien à twalf tonnen » uytzet, goed en van het beste bier, de tonnen maete ordinair; in » consideratie van welk den heer Verstraeten in 't retour zoo veel » stukken Bordeaux-wyn zal leveren, beste qualiteyt, maete ordi- » nair...... 't zynen laste zoude wezen, indien buyten verwagting den » wyn of het bier aen rechten of barrieren onderworpen waere.

» Actum te Gend 21 december 1795 etc. »

Cet acte a sorti son effet peu de temps après. Voyez Dissertation sur la bière appelée *uytzet*, par P. C. Wauters, page 4.

[2]) *Infelix lolium et sterilis dominatur avena*. C'est le *lolium temulentum* de Linnée.

rions injustes; il en est encore qui fabriquent la bonne bière d'autrefois; mais plus d'un se laisse séduire par le désir du lucre. Nous n'entrerons dans aucun détail à ce sujet; bornons-nous à cette simple question : à quoi sert la coque du levant qu'on importe chaque année dans le pays? ne serait-elle pas destinée à faire des boissons enivrantes avec de très-faibles quantités d'orge et de houblon? quoiqu'il en soit, voici ce que nous lisons au sujet de cette substance, dans les *Eléments d'histoire naturelle médicale*, par A. Richard, „ les expériences, que plusieurs médecins ont faites avec cette substance, démontrent qu'elle agit comme les poisons *narcotico-âcres*, c'est-à-dire sur le système nerveux, et en particulier sur le cerveau. „ Tout le monde sait qu'on s'en sert aussi comme d'un appât pour la pêche; elle plonge dans la stupeur les poissons qui l'avalent[1].

Il faut bien que l'Ecole considère la vraie bonne bière comme une boisson délectable puisqu'elle croit devoir nous avertir qu'il ne *faut pas en abuser*, qu'il faut se garder de faire des excès.

Remarque. On a prétendu que les préceptes sur la bière ont été intercalés dans le texte original par quelque médecin des régions septentrionales de l'Europe.

[1]) La coque du levant est le fruit du *menispermum cocculus* de Linnée, arbuste originaire des Indes orientales. Les coques se composent d'une partie extérieure sèche, mince, noirâtre et d'un noyau blanc, pouvant s'ouvrir en deux valves, et renfermant une amande blanche. Cette amande est d'une extrême amertume, qui lui est communiquée par un principe alcalin particulier, très-vénéneux, auquel on a donné le nom de *picrotoxine*.

On a basé cette opinion sur ce que l'usage de la bière dans l'Italie méridionale était assez rare. En invoquant cet argument on a perdu de vue pour qui ces préceptes ont été écrits. N'est-ce pas à la prière du roi d'Angleterre que l'Ecole a rédigé ce code de la santé? On ne prétendra pas sans doute que les Salernitains ignoraient les usages et coutumes de ce pays d'Outre-Manche. Ne devaient-ils pas quelques conseils à leur royal client sur les effets et les qualités de la bière, dont l'usage était alors général dans ce pays, comme aussi dans toutes les contrées septentrionales?

Dans ce paragraphe on écrit : *cervisia;* et au précédent on écrit *cerevisia.* Les deux termes sont également usités. Le premier vers n'est pas tout à fait correct. En substituant *ast* à *sed* on diminue l'irrégularité.

Nous demandons grâce pour le mot *acetosa* mis pour *acida.*

Passons sur le deuxième vers pour louer la correction du troisième.

---

§ 32. LE MEILLEUR VIN DONNE LES MEILLEURES HUMEURS. EST-IL DE COULEUR TROP FONCÉE, IL ALLOURDIT. QU'IL SOIT CLAIR, TIRÉ DE RAISINS MÛRS, BIEN *fait*, ASSEZ SPIRITUEUX, DÉBARRASSÉ DE LA LIE, ET PETILLANT. ENCORE NE FAUT-IL USER DE CE VIN-LA QU'AVEC MODÉRATION.

Gignit humores melius vinum meliores.
Si fuerit nigrum, corpus reddet tibi pigrum;
Vinum sit clarumque vetus, subtile, maturatum,
Ac benè lymphatum, saliens, moderamine sumptum.

Après la bière, le vin. Ce n'est qu'avec une certaine crainte que nous abordons ce paragraphe. Qui peut se flatter de décrire en termes clairs et précis les caractères les plus saillants du bon vin? Certes les connaissances pratiques d'*Horace*, la finesse d'analyse de *Brillat-Savarin* ne seraient pas de trop ici.

Ce paragraphe et le suivant s'attachent bien moins à expliquer les effets du vin qu'à donner les caractères de celui auquel il faut accorder la préférence. Quant aux effets, nous y trouvons cette expression générale : *le meilleur vin donne les meilleures humeurs*. Nous avons eu déjà occasion de faire une remarque, qui n'est pas sans importance, croyons-nous, sur la véritable signification du mot *humeur*. Renvoyons sur ce point au § qui traite des effets de la bière.

Le bon vin agit sur l'estomac de manière à favoriser la digestion; par là même, il favorise la formation d'un sang riche en principes nutritifs. En outre, le vin passe dans le sang, circule avec lui, pénètre dans la substance du système nerveux qu'il stimule doucement si la dernière condition de ce § est bien remplie, et de là une excitation favorable, irradiant vers tous les organes de l'économie. Alors tous travaillent avec plus d'alacrité, le cœur bat plus fort et plus vite, la peau se colore, la physionomie s'anime, les reins montrent plus d'activité, le mouvement musculaire est plus facile et plus énergique; que dis-je, l'état moral même s'en ressent : l'imagination est plus vive, plus riante, la conversation

plus spirituelle, le courage redouble. Cela ne suffit-il pas pour autoriser les louanges que la Bible elle-même donne à cette boisson? Mais il faut que le vin soit bon; voici donc à quels caractères vous reconnaîtrez, d'après l'Ecole, le bon vin, le seul dont il faille user :

Le vin ne doit pas avoir une *couleur trop foncée*, le texte latin dit *noir*. Evidemment il s'agit du vin rouge. Le vin d'une couleur trop foncée n'est pas recherché des connaisseurs, c'est à juste titre, il ne satisfait ni les yeux ni le goût; il n'a pas assez déposé sa lie; ou bien il est coloré artificiellement; cela ne peut tromper que les yeux tout à fait inexpérimentés. Semblable vin n'égaie pas, comme le vin clair et bien *fait*. Il faut dans le vin une *dose suffisante d'alcool*, c'est à ce principe, mêlé dans de justes proportions aux autres éléments, que le vin doit son action sur le système nerveux.

Il doit être *débarrassé de la lie*. Après la première fermentation en cuve, le vin subit une fermentation plus lente et de bien plus longue durée en baril; la quantité de sucre diminue, celle d'alcool augmente, un dépôt assez considérable se fait au fond du baril, c'est la lie de vin. Grâce à ce travail, la saveur s'améliore, le vin devient plus clair, les yeux et le palais en sont plus agréablement impressionnés. Le bouquet aussi (*vinum subtile*) se développe pendant cette longue fermentation, et de là encore sur l'organe de l'olfaction une impression qui compte pour beaucoup dans les jouissances du gourmet. Mais pour se modifier ainsi, le vin doit être assez

riche, il doit avoir du corps; sinon il passera à la fermentation acide. Les *raisins mûrs* donnent seuls un bon vin.

La *modération*, recommandée à la fin du paragraphe, est *relative*. Il ne faut donner que fort peu de vin aux enfants, aux adolescents; l'adulte peut en prendre davantage. Quant aux vieillards, nous leur dirons : le vin est le lait de la vieillesse, réglez-vous là-dessus.

Remarque. L'expression : *Lymphatum* (*vinum*) n'est pas de pure latinité. D'après le contexte, il nous paraît évident qu'il s'agit d'un vin *ayant déposé sa lie*. Or le mot *lympha* en latin signifie *eau;* en physiologie, il signifie le liquide incolore et spontanément coagulable contenu dans les vaisseaux dits *lymphatiques*. Nulle part, dans les bons auteurs, il ne signifie *lie*. C'est donc une incorrection à ajouter à toutes celles qu'ont laissé échapper de leur plume nos graves Salernitains bien plus préoccupés de l'importance de promulguer des préceptes utiles, que de la correction et de l'élégance des vers rimés. On pourrait remplacer le mot *lymphatum* par le terme *defæcatum* (de *fæx*, *fæcis :* lie); il rend mieux l'idée, mais il pècherait contre la mesure du vers. Le mot *fæcatum* n'aurait pas cet inconvénient, mais il a une signification tout autre. Les Romains entendaient par *vinum fæcatum* un petit vin *obtenu* de la lie de vin. Caton en parle dans son livre : *De re rusticá;* il indique au chapitre 154 la manière de le fabriquer.

Celui qui ne trouverait pas le premier vers de ce paragraphe assez correct parce qu'il commence ainsi :

Gignit humores...

peut substituer *procreat* à *gignit*.

Les copistes ont supprimé *ac* devant *maturatum*. C'est contre la mesure, il faut rétablir cette particule; la dernière syllabe de *subtile*, est brève et disparaît alors par élision. Le vers finit par deux *spondées*, les Salernitains visaient à l'harmonie imitative pour marquer la durée : *laisser aux raisins le temps de bien mûrir*.

Au dernier vers, *moderamine* à l'ablatif est régi par *cum* sous-entendu à cause de la mesure.

---

§ 33. ON JUGE DES VINS D'APRÈS LE BOUQUET, LA SAVEUR, LA COULEUR ET L'ÉCLAT. DÉSIREZ-VOUS DU BON VIN, DONNEZ LA PRÉFÉRENCE A CELUI QUI A DU CORPS, DU BOUQUET, ET QUI JOINT A UNE BELLE COULEUR L'AVANTAGE D'ÊTRE PETILLANT ET AGRÉABLE AU GOÛT. LES VINS BLANCS SUCRÉS SONT PLUS NUTRITIFS. LE VIN ROUGE PRIS EN EXCÈS CONSTIPE ET NUIT A LA VOIX.

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.
Si bona vina cupis, hæc quinque probantur in illis.
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, frisca.
Nutritiva plus dulcia, candida vina.
Si vinum rubeum nimium quandoque bibatur,
Venter stipatur, vox limpida turbificatur.

Malgré les détails donnés dans le § précédent, l'Ecole, craignant sans doute de n'avoir pas été assez claire ni assez précise sur la question des vins, y revient encore dans ce paragraphe-ci. Elle ne craint pas de se répéter un peu, afin de ne laisser aucun doute sur un point qu'elle considère comme étant de grande importance.

Le lecteur ne demandera pas que nous revenions aussi sur le commentaire du § précédent; nous croyons avoir été assez explicite. Ce que l'on pourrait ajouter ici n'apprendrait rien aux gourmets. Peut-être auraient-ils plus d'un motif de nous reprocher de n'être pas tout à fait à la hauteur du sujet. Quant aux amateurs ordinaires, ils voudront bien se contenter des détails donnés plus haut.

On juge des vins d'après le bouquet.... On peut faire remarquer que les anciens n'entendaient pas le *bouquet* du vin, comme les modernes. Leur organe d'olfaction recherchait dans le vin des impressions plus fortes que celles que nous aimons à y trouver. Pour la saveur aussi ils voulaient des impressions plus énergiques. On en trouve la preuve dans l'usage des vins *épicés* à l'aide de la sauge; et des vins *poissés*, c'est-à-dire les *vina picata* des bords du Rhône, dont parlent Plutarque, Martial et Columelle. Ces vins devaient leur bouquet si vanté à la poix résine pulvérisée qu'on y laissait infuser pendant plusieurs jours[1] !

1) Les Romains, du moins ceux des temps des Césars, mêlaient aussi le vin de roses et de nard.

Les vins blancs bien sucrés nourrissent plus que les autres. Le sucre est un aliment respiratoire; il joue dans l'organisme un rôle dont il a été fait mention au § 10. Les vins qui renferment beaucoup de sucre, quelle que soit leur couleur, gagnent, par le temps, en alcool; celui-ci excite vivement l'organisme et relève promptement les forces. Les vins de Malaga, le pacharetta, le lacryma-christi appartiennent à cette catégorie.

Les *vins rouges produisent la constipation.* Cet effet est assez peu marqué, à moins qu'on n'en use en grande quantité. Encore cela dépend-il de la quantité de principe astringent qui s'y trouve renfermée. Le vin de Bordeaux, qui renferme du *tannin*, (c'est le principe en question) arrête la diarrhée causée par la faiblesse et le relâchement des intestins; en ce cas on peut dire qu'il constipe. Les vins rouges *nuisent-ils à la voix?* Toujours, s'il y a excès. Il est cependant à remarquer que les personnes obligées de parler en public se trouvent mieux d'un coup de vin de Bordeaux que d'un verre de vin blanc de Tours.

Remarque. Dans le premier vers de ce § l'Ecole a aligné avec un rare bonheur une série de substantifs à l'ablatif, sans pécher en rien contre la mesure.

Le second vers est aussi exempt de toute incorrection. Le troisième n'est pas moins heureux, si vous exceptez la dernière syllabe de *formosa* qui a le tort d'être brève. On pardonne facilement cette incorrection en faveur de l'originalité du vers : six mots de suite terminés en *a!*

Qui de nous trouverait en une heure un vers de ce genre, à l'abri de toute critique?

Rubeum pour signifier rouge, au cinquième vers, est peu employé. Peut-être n'est-il pas sorti de la plume des Salernitains, mais de celle d'un copiste qui aura lu *rubeum*, au lieu de *rubrum*.

A la fin du dernier vers lisez : *perturbatur* au lieu de *turbificatur* qui n'est pas de bonne latinité.

---

§ 34. LE VIN TRÈS-JEUNE PROVOQUE L'URINE, RELACHE LE VENTRE ET ENGENDRE DES FLATUOSITÉS. LA SOUPE AU VIN PRODUIT QUATRE EFFETS : ELLE NETTOIE LES DENTS, AMÉLIORE LA VUE, DIGÈRE CE QUI NE L'EST PAS ENCORE, ET CORRIGE CE QUI EST TROP DIGÉRÉ. SI LE VIN DU SOIR VOUS INCOMMODE, BUVEZ-EN LE LENDEMAIN DÈS LE MATIN, CE SERA LE REMÈDE DE VOS SOUFFRANCES.

Provocat urinam mustum, cito solvit et inflat.
Bisduo vippa facit, mundat dentes, dat acutum
Visum; quod minus est implet, minuit quod abundat.
Si tibi serotina noceat potatio, vina,
Horâ matutinâ, rebibas, erit medecina.

Le vin très-jeune n'a pas eu le temps de déposer; il tient encore en dissolution certains sels, surtout la

crème de tartre, lesquels se précipiteront plus tard au fond du baril, lorsque le vin sera fait entièrement. Voilà pourquoi le vin très-jeune, le moût de vin aussi, agissent assez fortement sur le tube intestinal, provoquent la diarrhée, déterminent l'expulsion de vents, et excitent les reins de manière à provoquer la sécrétion d'une abondante quantité d'urine. Cette abondance d'urine est le moindre des inconvénients que mentionne ici l'Ecole, inconvénients d'ailleurs auxquels les gourmets ne s'exposent jamais.

La soupe au vin est fort bien notée chez les Salernitains; ils en font un magnifique éloge : 1° *elle nettoie les dents*. Nous préférons à cet effet les bonnes poudres dentifrices[1] et l'habitude de se rincer souvent la bouche. 2° *Elle améliore la vue;* nous distinguons : chez un individu faible, nous l'admettons; l'usage du vin pur aura le même effet. Cet effet sera nul, si l'individu est d'ailleurs bien portant. Mais peut-être les Salernitains entendent-ils parlèr de l'éclat des yeux, de l'animation de la face? dans ce cas nous sommes encore parfaitement d'accord.

3° *Digère ce qui ne l'est pas encore*. Sans doute le vin aide la digestion; la soupe au vin ne fait pas exception. Mais il ne nous est pas démontré que cette

[1]) On entend par bonnes poudres dentifrices, des poudres sans *acide*, ayant pour base le charbon pulvérisé de bois de tilleul, ou de peuplier, avec addition d'un peu de quinquina et même d'une minime quantité de racine d'iris de Florence.

préparation modifie, *corrige ce qui est trop digéré.* Les aliments ingérés digèrent, ou ne digèrent pas ; ils digèrent dans l'espace de temps voulu, ou bien plus lentement que d'ordinaire ; mais ils ne sauraient être trop digérés. Si l'estomac est en faute, c'est qu'il ne digère pas assez bien, ni assez vite ; jamais il ne digère trop les aliments qui lui sont confiés ; l'effet attribué sous ce rapport au vin est donc imaginaire.

Si le vin du soir vous incommode. L'Ecole a tout prévu, même les excès dans le vin ; elle connaît la fragilité de la nature humaine. Si donc, dit-elle, vous avez fait quelque excès, parce que le bouquet du vin, la saveur aidant, vous a entraîné trop loin, et que, par conséquent, vous vous sentiez, le lendemain, la tête lourde, l'esprit engourdi, moins propre au travail, eh bien, dans ce cas, où la Nature se venge de votre imprévoyance, il y a un remède à vos maux, c'est le vin ! Ceci est tout à fait rationnel.

L'effet premier du vin c'est d'exciter, de raviver l'action vitale ; cette excitation a-t-elle été forte, ce qui dépend de la quantité et de la qualité du vin, il viendra ensuite un moment de langueur, de dépression, surtout pour le cerveau, en proportion avec le degré d'excitation ; et de là le malaise, l'affaiblissement qui sont la conséquence inévitable des excès. Cette dépression se dissipe spontanément petit à petit, et d'autant plus facilement que les excès auront été plus rares. Elle se dissipera bien plus vite si on emploie quelque stimulant, tel qu'une dose modérée de vin.

Remarque. Dans une édition imprimée à Paris chez Antoine Denidel, nous trouvons ce passage : *impedit urinam mustum;* le vin jeune nuit à l'urine. C'est l'opposé de *provocat urinam mustum;* nous nous sommes prononcé pour la dernière variante. Nous avons dit pourquoi dans notre commentaire.

Le vers suivant ne se trouve pas dans toutes les éditions : *hepatis enphraxin, splenis generat, lapidemque :* il produit (le vin jeune) l'engorgement du foie et de la rate, il engendre la pierre. Il est connu que l'excès du vin, des boissons alcooliques a pour effet de produire, à la longue, une affection grave du foie, suivie d'hydropisie; que la rate s'en ressente plus ou moins, soit. Mais il est à noter que le moût de vin est *moins nuisible*, sous ce rapport, que le vin vieux. Ce dernier renferme plus d'alcool. Or, plus la boisson dont on abuse est chargée d'alcool, plus le foie est exposé à s'altérer. Quant à la production de la pierre (dans la vessie), nous sommes loin d'en connaître *toutes* les causes. Rien n'autorise, dans l'état actuel de la science, à accorder au vin jeune une influence nuisible sous ce rapport. Nous ne croyons pas non plus que cette boisson puisse avoir de l'influence sur la production des calculs biliaires.

Vippa : soupe au vin, ce terme se trouve dans le *Dictionnarium Blancardi*.

Dans le quatrième vers, substituez : *vespertina* à *serotina*, et pour éviter trois syllabes brèves de suite : *vespertina noceat*, lisez *noceat* par contraction.

Le dernier vers du § ne soulèverait aucune critique fondée, si on lisait :

Surgente aurorâ rebibas, erit hoc medicina.

Nous n'oserions pas assurer que tel n'ait pas été le texte original.

Dans une édition publiée récemment nous trouvons, sur les effets du vin, quelques vers, qui ne se trouvent pas dans les anciennes éditions. En voici quelques-uns :

Post vinum verba, post imbrem nascitur herba.
Si vox est rauca, bibe vinum quod bibit aucha.

Si le vert gazon pousse aux gouttes de la pluie,
La langue au vin jaseur s'humecte et se délie.
Pour vaincre un enroûment, bois, en fait de liquide,
Le vin qu'absorbe l'oie ou le canard avide.

Trad. de Ch. Meaux Saint-Marc. Paris 1861.

---

§ 35. BUVEZ UN COUP APRÈS CHAQUE ŒUF; PRENEZ UNE NOIX APRÈS LE POISSON, UN PEU DE FROMAGE APRÈS LA VIANDE. UNE NOIX EST UTILE, UNE DEUXIÈME EST NUISIBLE, UNE TROISIÈME DONNE LA MORT.

Singula post ova, pocula sume nova.
Post pisces nux sit, post carnes caseus adsit.
Unica nux prodest, nocet altera, tertia mors est.

Ce paragraphe est obscur à force de concision. L'Ecole se serait exprimée beaucoup plus clairement, n'était le prix qu'elle attache au vers léonin. Elle insiste encore dans ce paragraphe, et dans le suivant, sur les bons effets du vin dans des cas déterminés. Après cela elle traite des substances qui font partie du dessert. Tel n'est pas tout à fait l'ordre qu'on trouve dans les diverses éditions du *Regimen sanitatis;* mais c'est celui que nous avons adopté dans notre travail, afin de rendre notre mission de commentateur plus facile et plus profitable, pensons-nous, à ceux qui nous feront l'honneur de nous lire.

Buvez un coup après chaque œuf. Bien certainement il s'agit ici de vin, la boisson de prédilection des Salernitains. Donc, que l'on boive un coup de vin après chaque œuf; cela facilitera la digestion. Le lecteur se rappelle sans doute ce que nous avons déjà dit et redit sur l'effet du vin pendant le repas. Les œufs forment une nourriture bien substantielle; deux, trois œufs,—de poule s'entend,—voilà déjà avec quelques accessoires un plat convenable pour un repas ordinaire; il ne faudra pas ajouter beaucoup à cette portion pour bien occuper l'estomac et fournir au sang une bonne quantité de principes nutritifs.

Si nous disons que l'on peut se contenter de trois œufs, nous ne prétendons aucunement qu'il ne faille prendre que trois coups de vin. Quelles imprécations ne nous attirerait pas tant de séverité! Mais non, ne soyons pas plus sévère que l'Ecole qui *recommande*

de prendre aussi du vin après les *pêches*, après les *poires* et qui chante avec enthousiasme les bons effets de la soupe au vin.

Prenez une noix après le poisson. Quelle espèce de noix? S'agit-il de la grosse noix parvenue à maturité, ou bien de la noix confite au vinaigre lorsqu'elle est encore tout à fait molle et bien jeune? Nous inclinons à croire qu'il s'agit de cette dernière préparation; c'est un condiment qui doit faciliter la digestion du poisson. La noix mûre n'a pas cet effet-là, tant s'en faut.

Un peu de fromage après la viande. On ne prend à la fin du repas que du fromage fermenté, piquant, excitant assez l'estomac pour faciliter la digestion du contenu.

Comment faut-il interpréter la dernière partie du paragraphe : *Une noix est utile, une deuxième est nuisible, une troisième donne la mort*. L'imagination d'un commentateur verbeux aurait beau jeu ici. Pour nous le style de ce passage est hyperbolique : une noix est *utile*, une deuxième est *nuisible*, une troisième *donnerait la mort*. Nous croyons qu'il s'agit encore ici de la grosse noix, mais mûre, telle qu'on la mange au dessert, et nous traduisons l'assertion des Docteurs de Salerne, réduite à son expression la plus simple, de la manière suivante : *nous permettons de manger deux ou trois noix au dessert ;* n'allez pas au-delà, cela vous incommoderait; mais un véritable excès serait très-nuisible.

Quelques commentateurs pensent qu'il s'agit ici de trois espèces distinctes de fruits : la noix muscade,

l'aveline ou noisette, et la noix de methel, nom donné à un fruit vénéneux d'après Avicenne (noix vomique d'après quelques-uns). Il n'y a rien dans le texte, ni dans la doctrine générale de l'Ecole, qui nous engage à adopter cette interprétation. Quoi qu'il en soit, nous admettons qu'on mêle utilement la noix muscade à quelques aliments pour en relever la saveur. Nous admettons en second lieu que l'aveline et la grosse noix prises en quantité sont nuisibles, très-indigestes, et qu'enfin la noix vomique est un poison violent. Celle-ci n'est employée qu'en médecine. A dose minime elle montre quelque efficacité dans certains cas de paralysie.

Remarque. Le premier vers du § est pentamètre. On peut regretter que la première césure : *post o* | *va* soit brève. L'Ecole a établi une espèce de compensation en employant aussi une syllabe brève pour la seconde césure : *sume no* | *va*.

Saluons, en passant, le second vers pour la correction de la mesure, et rendons le même hommage au troisième.

---

§ 36. LORSQUE VOUS MANGEZ DES POIRES N'OUBLIEZ PAS LE VIN, SANS CETTE BOISSON ELLES SONT NUISIBLES ET FATIGUENT L'ESTOMAC. SI VOUS LES FAITES CUIRE, CE SERA UN ANTIDOTE, COMME LA NOIX. LA POMME RELACHE LE VENTRE.

Adde pyro potum, nux est medicina veneno.
Fert pyra nostra pyrus, sine vino sunt pyra virus.
Si pyra sunt virus, sit maledicta pyrus.
Si coquis, antidotum pyra sunt, sed cruda venenum.
Cruda gravant stomachum, relevant pyra cocta gravatum.
Post pyra da potum, post pomum vade cacatum.

Lorsque vous mangez des poires n'oubliez pas le vin. Les poires bien mûres, de bonne espèce, ont droit de faire partie du dessert; elles offrent un fruit rafraîchissant, qui contient fort peu de matière nutritive. Lorsqu'on en use, l'instinct porte à s'abstenir de boissons aqueuses; sans doute parce que ce fruit renferme beaucoup d'eau. Le vin, un vin généreux, convient alors; il empêche les tranchées, auxquelles sont sujettes beaucoup de personnes en mangeant des poires crues, même de la meilleure espèce.

La pomme relâche le ventre. Ce que nous venons de dire des poires, nous le disons aussi des pommes; elles agissent même davantage sur les intestins, sur la marche des matières fécales; elles provoquent aisément la diarrhée; le vin en est *l'antidote,* pour parler le langage de l'Ecole.

Sans cette boisson elles (les poires) sont nuisibles. Certes on agit contre les règles de l'hygiène lorsqu'on mange

au dessert beaucoup de poires, beaucoup de pommes; c'est remplir l'estomac, le surcharger d'une substance qui profite peu à la nutrition. Voilà ce dont l'Ecole nous avertit, en style hyperbolique, lorsqu'elle assure que la poire crue et sans vin est un *poison : sine vino sunt pyra virus*. Cela veut dire : substance nuisible, substance moins bien supportée.

Que la poire cuite soit un peu mieux supportée, nous ne le contesterons pas; et nous ajouterons que la poire desséchée, et la poire confite renferment plus de matière nutritive que les autres. La poire cuite ne provoque pas des tranchées comme la poire crue, mais ce n'est pas un antidote, un antidote de quoi? L'Ecole répond : antidote, parce que les poires cuites viennent au secours d'un estomac surchargé d'aliments; elles facilitent la digestion. Merci de cet antidote-là; il faut lui préférer un coup de vin, ou quelque condiment.

Il importe de faire remarquer en passant que le mot *antidote* a maintenant une signification plus restreinte que dans le *Regimen sanitatis* et dans les écrits de Galien. Celui-ci nommait antidote *(donné contre)* tout remède donné à l'intérieur. Nous entendons par antidote : une substance ingérée dans le but d'empêcher, d'arrêter l'action nuisible d'un poison; le terme est donc synonyme de contre-poison.

Ni la poire, ni la noix, quelques préparations qu'on leur fasse subir, ne sauraient remplir ces conditions. Jamais les Modernes ne les rangeront parmi les antidotes. Il sera encore question de la noix au § 37.

Avant de terminer il nous reste un mot à dire aux

bilieux, au sujet des fruits mentionnés dans ce §. Nous leurs permettons, plus qu'à d'autres, l'usage fréquent, abondant, de poires bien sucrées, de pommes succulentes, même jusqu'à ce que *diarrhée s'en suive*. Rien de mieux, de temps en temps; mais surtout en été, et en automne. Les Salernitains pourraient dire, à bon droit, que c'est là un antidote contre *l'excès de bile*.

Remarque. Le texte latin renferme des rédondances qui sont omises dans la traduction, et certains termes dont la signification s'est modifiée plus tard, p. e. *antidote*. Il s'y trouve aussi quelques expressions hyperboliques qu'il a fallu réduire à leur juste valeur. Le § français doit donc être considéré, non comme une traduction littérale, mais comme un résumé de l'opinion de l'Ecole sur l'usage des substances qu'elle mentionne dans le texte. Le lecteur a pu voir, dans le courant du commentaire, que nous avons modifié quelque peu cette opinion; le respect dû aux Salernitains ne devant pas aller jusqu'au point de fermer les yeux à la lumière que la Médecine moderne a su répandre sur les questions que soulève ce paragraphe.

Les effets des pommes sont exprimés dans un langage assez cru, que nous n'avons pu traduire textuellement : *vade cacatum!* d'autres éditions portent : *vade fæcatum!* Le premier terme est du moins latin, et ne pèche pas contre la quantité comme le dernier. N'insistons pas; la langue latine s'arroge parfois le droit d'une naïveté de style qui sonnerait mal à l'oreille dans une langue vivante.

Le troisième vers est pentamètre ; il ne laisse rien à désirer sous le rapport de la mesure.

Pourquoi dans les anciennes éditions s'est-on obstiné à écrire : *pirum, pirus* au lieu de : *pyrum, pyrus*. Au quatrième vers pourquoi :

Si coquas, antidotum.....

au lieu de :

Si coquis, antidotum.....

---

§ 37. AVEC LA PÊCHE PRENEZ DU VIN. NOUS APPROUVONS L'USAGE DE JOINDRE LES RAISINS AUX NOIX. LES RAISINS SECS SONT NUISIBLES A LA RATE, UTILES AUX REINS, BONS CONTRE LA TOUX. LES PRUNES SONT RAFRAICHISSANTES ET LAXATIVES, VOILA DEUX EFFETS QUI LES RENDENT PRÉCIEUSES. LES CERISES PURGENT L'ESTOMAC ET FORMENT DU BON SANG, LES NOYAUX GUÉRISSENT DE LA PIERRE.

Persica cum musto vobis datur ordine justo
Sumere ; sic est mos nucibus sociare racemos.
Passa nocet spleni, tussi valet, est bona reni.
Infrigidant, laxant, multum prosunt tibi pruna.
Cerasa, si comedas, tibi confert grandia dona.
Expurgant stomachum; nucleus lapidem tibi tollit.
Et de carne suâ sanguis generatur opimus.

Avec la pêche prenez du vin. Encore un fruit dont il ne faut pas user sans vin : les pêches. L'Ecole a raison ; un coup de vin doux, ou de vin de liqueur, est non-seulement agréable dans ce cas, mais aussi un correctif ; il empêche les tranchées que ce fruit cause quelquefois.

Nous pouvons dire, d'une manière générale, que les pêches produisent les mêmes effets que les poires et les pommes, et conviennent dans les mêmes circonstances. La chair de pêche est plus succulente, d'une saveur plus fine. Pourquoi d'anciens commentateurs défendent-ils d'en manger vers la fin du repas, sous le futile prétexte que la pêche, se gâtant vite dans l'estomac, dérange la digestion !

Les raisins et les noix vont certes bien ensemble, mais qu'on use modérément des dernières. Nous permettons volontiers de substituer aux noix les amandes douces.

Les raisins secs sont nuisibles à la rate, utiles aux reins, bons contre la toux. La Médecine moderne n'accuse pas les raisins secs de nuire à la rate ; ne les regarde pas comme utiles aux reins ; elle ne leur fait ni cet honneur, ni ce reproche. L'Ecole ne s'abstient que difficilement de faire un peu de médecine proprement dite, à propos de fruits et d'aliments. Nous en avons une preuve dans ce qu'elle dit des effets des raisins sur la rate, et un peu plus bas, des effets des noyaux de cerises sur la pierre. Voyez aussi ce qu'elle dit plus loin des figues et des nèfles (§ 38).

A propos de cerises commençons par le commencement. La chair de cerises, disent les Salernitains, est utile, *elle soulage* (quelquefois) *l'estomac en le purgeant*. Nous accordons aux cerises la propriété de purger l'estomac. Lorsqu'il y a état saburral, l'usage modéré des cerises fera du bien, comme celui d'un acide végétal et des boissons acidulées en général; la diète fera le reste. Quelle action les cerises exercent-elles sur le sang? Aucune, s'il s'agit de lui fournir des principes nutritifs. L'Ecole s'est-elle donc trompée? Non, elle n'a que le tort de ne pas s'expliquer fort clairement. Supposons une personne pléthorique, ayant du sang riche dans les veines et en grande abondance; eh bien, les cerises lui feront du bien, parce qu'elles remplaceront des aliments plus substantiels, et que, par leur acidité, elles détruiront la trop grande coagulabilité, — autrefois on aurait dit la *viscosité*, — de ce liquide.

Les noyaux guérissent de la pierre. Les noyaux n'ont aucune efficacité pour la guérison des calculs renfermés dans la vessie urinaire. Le temps des *lithontriptiques*[1].

[1]) L'on a cru pendant longtemps que certains médicaments, introduits dans l'économie par le tube digestif, parvenaient dans la vessie urinaire et dissolvaient les pierres ou calculs qui s'y étaient formés. On appelait ces médicaments *lithontriptiques*, c'est-à-dire, brisant, dissolvant la pierre. Il n'y a que deux moyens efficaces contre ces terribles concrétions; le premier c'est l'extraction, elle exige une opération sanglante; il faut inciser successivement la peau, les parties molles sous-jacentes, et enfin les parois de la vessie, afin de retirer à travers la plaie la pierre logée dans ce réservoir. Le second c'est la pulvérisation. Elle se fait au moyen d'instruments introduits dans la

est passé ; contre ce mal, il n'y a de moyen rationnel, efficace, que l'extraction ou la pulvérisation. Celle-ci permet à l'urine, et aux liquides qu'on injecte dans la vessie, d'emporter les débris à travers le canal urétral ; on nomme ainsi le tuyau par lequel ce liquide s'écoule au dehors.

Les prunes sont rafraichissantes et laxatives. Nous arrivons enfin aux prunes. Les mères de famille ne nous pardonneraient pas d'oublier ces fruits, ce serait assurément une négligence grave. Nous préserve Esculape de ce méfait. Salut donc, prunes rafraîchissantes et laxatives ! La mère de famille vous accorde une place au dessert et une autre dans la pharmacie domestique. Vous êtes pour elles le purgatif privilégié[1], destiné à remédier à plus d'une indisposition de l'enfance ; conservez toujours ce doux empire. Vous plaisez et vous guérissez, double bienfait qui vous recommande à notre estime et justifie pleinement les éloges des Salernitains.

Remarque. Il existe des variantes de quelques passages de ce paragraphe. Dans plusieurs éditions on lit :

Sumere; sic est mos nucibus sociando racemos.

vessie à travers le canal urétral, sans aucune incision. L'instrument introduit, un ressort est mis en jeu, l'instrument s'ouvre, la pierre saisie, on fait agir une espèce de tarière qui pulvérise, peu à peu et en plusieurs séances, le corps étranger dont la présence est si dangereuse. Cette opération se nomme *lithotriptie;* c'est une découverte moderne.

[1]) Martial a décrit l'action des prunes en vrai langage de Salerne :

Solent duri solvere ventris onus.



La mesure y est, mais la grammaire en souffre ; il faut écrire : *sociare* au lieu de *sociando*.

Au lieu de cette assertion un peu vague :

Multùm prosunt tibi pruna,

les prunes sont très-utiles, on trouve aussi :

Sedantque sitim tibi pruna,

les prunes apaisent la soif. Le lecteur peut choisir entre ces deux variantes également correctes, quant à la mesure. Voici encore une variante :

Si comedas cerasa tibi confert grandia dona.

Le troisième pied commence par une brève : la syllabe finale de *cerasa*. Mais du moins on a la rime des deux césures. Il serait convenable, sous le rapport grammatical, de substituer *dabunt* à *confert;* ce dernier verbe étant au singulier quoique le sujet *cerasa* soit au pluriel.

La première syllabe de *cerasa* est brève. Il vaut donc mieux écrire :

Si comedas cerasa....

que :

Ceresa, si comedas,....

Au troisième vers : *passa* (sous-entendu *uva,*) est employé substantivement et veut dire : raisin séché au soleil. On sait que les Romains se servaient de raisins secs pour fabriquer du vin doux cuit qu'ils nommaient

passum. Columelle a décrit le procédé à suivre. *Passa* est préférable à *passula* qu'on trouve dans quelques éditions.

Celui qui ne voudrait pas de *reni*, à la fin du troisième vers, sous prétexte que les Romains ne se servaient de ce mot qu'au pluriel : *renes, renum*, pourrait y substituer : *lumbis*.

---

§ 38. LES CATAPLASMES DE FIGUES GUÉRISSENT LES TUMEURS, L'ENGORGEMENT DES GLANDES, LES SCROFULES. AVEC ADDITION DE PAVOT, ILS GUÉRISSENT LES FRACTURES. LES FIGUES ENGENDRENT LES POUX ET EXCITENT L'ARDEUR DU TEMPÉRAMENT. LES NÈFLES FAVORISENT LA SÉCRÉTION DE L'URINE ET RALENTISSENT LES EXCRÉTIONS FÉCALES. LES NÈFLES DURES SONT BONNES, LES MOLLES SONT MEILLEURES.

Scrofa, tumor, glandes, ficus cataplasmate cedunt.
Junge papaver ei confracta foris tenet ossa.
Pediculos veneremque facit, sed cuilibet obstat.
Multiplicant mictum, ventrem dant æscula strictum.
Æscula bona dura, sed mollia sunt meliora.

Les cataplasmes de figues guérissent les tumeurs, l'engorgement des glandes, les scrofules. Nous voilà bien loin du dessert. Ce paragraphe sent la pharmacie d'un bout

à l'autre. Ni les figues, si vantées comme fruit de carême, ni les nèfles mûries lentement sur la paille, ne peuvent nous en préserver. N'hésitons pas, cependant, à parler dessert avant de parler médecine.

Les Modernes ont raison de donner accès, sur leur table, aux figues et aux nèfles; des accusations non fondées ne doivent pas nous intimider. Et d'abord, les *figues* : fraîches, elles sont agréables et assez nourrissantes; sèches, elles contiennent proportionnellement plus de matière nutritive, digèrent plus lentement. Chose singulière ! On a de tout temps accusé les figues de certains méfaits. Quelques Modernes leur ont reproché de rendre fétide la transpiration cutanée et de prédisposer à la gale; nous ne connaissons par de faits qui le constatent. Les Salernitains prétendent qu'elles engendrent *les poux et excitent l'ardeur du tempérament*. C'est une idée qu'ils ont prise dans Avicenne; il est donc le grand coupable. C'est à lui que nous nous adressons pour protester au nom des figues.

Elles sont bien innocentes, ces pauvres figues, des accusations lancées contre elles par le grand Avicenne. *Les figues engendrent les poux!* et voyez la belle preuve que l'on donne : les figues engendrent les humeurs corrompues, les humeurs corrompues engendrent des sueurs corrompues et de celles-ci naissent les poux. Quelle filiation ! Les naturalistes modernes donnent une autre généalogie de ces parasites, c'est la seule vraie : *les poux proviennent de poux, comme les mouches proviennent de mouches;* la pourriture n'engendre rien. Tout ce qui respire provient d'un œuf. Redi a proclamé cette loi

dès le 17me siècle; l'observation l'a pleinement confirmée.

Que dirons-nous de cette autre imputation : *les figues excitent l'ardeur du tempérament*? Ah ! Docteur Avicenne, vous calomniez l'innocent et vous cachez les vraies coupables. Nous allons vous les nommer : les excitants dont il faut se défier, ce sont les asperges, les groseilles noires, surtout en infusion dans l'eau de vie, les huîtres, la traitreuse vanille, les truffes chères aux gastronomes. Lancez vos foudres contre ces substances-là; c'est d'autant plus nécessaire qu'elles ne trouvent que trop facilement le chemin de nos tables. Revenons un peu sur nos pas et occupons-nous de cette assertion :

Les cataplasmes de figues guérissent les tumeurs, l'engorgement des glandes, les scrofules. On prépare ces cataplasmes en faisant bouillir les figues dans l'eau, de manière à transformer le tout en une pâte molle et onctueuse. On fait de nos jours des cataplasmes avec la mie de pain blanc, ou de la farine de grains de lin, en y ajoutant une quantité convenable d'eau. Toutes ces préparations ont généralement les mêmes propriétés : *elles entretiennent autour de la partie, sur laquelle on les applique, une chaleur humide.* Il faut pour cela les renouveler aussi souvent que de besoin; l'effet serait manqué, si on les laissait se refroidir.

Eh bien, ces cataplasmes émollients guérissent les tumeurs *inflammatoires;* soit par *résolution*, et alors la tumeur disparaît peu à peu, soit par *suppuration* c'est-à-dire par formation d'un abcès; alors la peau se crève, le pus s'écoule, puis la solution de continuité se cicatrise.

D'après l'Ecole, les cataplasmes (de figues) guérissent aussi l'engorgement des glandes. Il s'agit des glandes lymphatiques, petits organes de la grosseur d'une aveline qu'on trouve dans diverses régions du corps. Il y en a beaucoup à la région du cou, sous la peau. Celles-là se tuméfient le plus souvent. Il y en a au pli de l'aine et dans beaucoup d'autres régions, même dans les cavités du corps[1]. Un courant d'air froid suffit pour produire un engorgement inflammatoire des glandes superficielles; dans ces cas le cataplasme rend des services.

Les figues en cataplasme *guérissent les scrofules*. L'un des symptômes de cette maladie, c'est l'engorgement des glandes; ajoutez à cela la grosseur de la lèvre supérieur, l'empâtement des ailes du nez, la pâleur de la peau, mêlée de rose à la région des joues.

L'engorgement glandulaire dû au scrofules ne guérit plus aussi facilement que lorsqu'il n'est dû qu'à l'action du froid. Dans le dernier cas, la cause est externe, le mal est local; chez les scrofuleux, la constitution est altérée, il faut la modifier à l'aide de remèdes internes. C'est ce que l'on insinue lorsqu'on dit que l'engorgement glandulaire des scrofuleux est une affection *constitutionnelle*, et non pas un simple mal *local*. Alors les remèdes locaux ne suffisent plus. Nous ne prétendons pas qu'ils soient nuisibles, tant s'en faut, mais certainement ils ne sauraient couper le mal dans sa racine.

[1]) Dans la bouche des gens du monde le mot *glande* signifie *engorgement glandulaire*. Ce n'est qu'à l'état d'engorgemeut que ces petits corps deviennent bien sensibles au tact, même à la vue, parce qu'ils soulèvent la peau qui les recouvre.

Avec addition de pavot, ils guérissent les fractures. Le pavot renferme de l'*opium*. Mêlez la tige, la capsule[1] du pavot à la décoction de figues, le cataplasmeémollient devient *sédatif* : il calmera la douleur de la partie sur laquelle vous l'appliquerez. Ceci est hors de doute. Il est encore vrai que toute fracture est accompagnée d'une douleur plus ou moins intense. Mais les cataplasmes sédatifs ne sont dans ce cas ni la première, ni la principale indication[2].

La chirurgie moderne s'en passe dans le traitement des fractures. La nature guérit elle-même les fractures; il suffit que l'art écarte les obstacles et prévienne les difformités. La Nature guérit en fournissant une nouvelle quantité de matière osseuse, laquelle s'interposant entre les deux bouts, remplit l'intervalle qui les sépare et fait l'office d'un ciment très-solide. Or si les parties se trouvaient, pendant ce travail, dans une position vicieuse, la consolidation faite, le membre serait difforme, le pied, par exemple, serait tourné la pointe en dedans ou en dehors. Si les deux bouts de l'os étaient glissés l'un à côté de l'autre, ils ne se souderaient pas. C'est à l'art d'écarter cet obstacle.

La principale indication est donc de maintenir les parties en rapport et dans une direction convenable, jusqu'au

[1]) La capsule, nommée aussi *tête*, renferme les semences. Celles-ci ne contiennent pas d'opium. Mais on en trouve dans les parois de la capsule.

[2]) On appelle indication, en médecine, les notions obtenues par l'examen attentif du malade et des causes de la maladie, d'où l'on peut conclure quel est le traitement à employer.



moment de la consolidation. Le repos, la diète, une saignée au besoin, empêcheront une trop vive douleur, beaucoup mieux qu'un cataplasme de figues avec addition de pavot.

Les nèfles favorisent la secrétion de l'urine et ralentissent les excrétions fécales. Les nèfles non mûres sont astringentes; elles conviennent dans la diarrhée, comme les astringents en général. Dans ce but, on les faisait sécher autrefois au four, peu avant la maturité. La maturation et la fermentation leur donnent une saveur assez agréable, qui les fait servir quelquefois au dessert pour relever la saveur du vin; mais alors le principe astringent a disparu. Pour favoriser la sécrétion de l'urine nous préferons de beaucoup le nitre et la scille aux nèfles; nous ne croyons pas, comme quelques médecins, que les graines soient propres à dissoudre les pierres dans la vessie.

Remarque. Les éditions que nous connaissons portent :

Scrofa, tumor, glandes, ficùs cataplasmate cedit.

Nous avons écrit *cedunt.* Le verbe ayant pour sujet les trois substantifs précédents : *scrofa, tumor, glandes,* doit se trouver au pluriel; cela ne dérange pas la versification.

Scrofa est mis pour *Scrofula* : (*Scrofules* ou *scrofulose*, vulgairement *écrouelles*). Le mot *scrofa* désigne la femelle du porc. Les latinistes nomment cette maladie : *scrofula,* terme dérivé de *scrofa.*

Le porc est sujet à des engorgements glandulaires du

cou et d'autres régions du corps, c'est là, comme il a été dit, l'un des principaux symptômes des *scrofules*. Les Salernitains auraient écrit *scrofula* si le mot ne dérangeait pas la mesure du vers.

Ficus signifiant le fruit du figuier, ou l'arbre lui-même, est de la deuxième déclinaison (*ficus*, *fici*), ou de la quatrième (*ficus*, *ficûs*); dans ce dernier cas il est toujours du féminin. Pline le rapporte à la deuxième déclinaison dans ce passage : *fici mirabiles sunt*. Martial le rapporte à la quatrième : *res mirà est, ficus non habet unus ager*.

Dans ce vers :

Junge papaver ei, confracta foris tenet ossa.

Il est difficile de dire quelle signification l'Ecole attribue au mot *foris*, en français : *dehors*. Qu'on le retranche, le sens est plus clair qu'avant : *confracta tenet ossa*, *le remède maintient les os fracturés*, c'est-à-dire : il aide à la solidification de la fracture, en calmant une trop vive douleur.

Voici une variante où le mot *foris*, ou mieux *foras* a une signification bien déterminée :

Junge papaver ei, confracta foris trahit ossa.

Ajoutez le pavot, le cataplasme favorisera la sortie des esquilles. Il s'agit d'une fracture *comminutive*. Non-seulement l'os est rompu, mais écrasé; il y a des parcelles (*esquilles*) détachées, ou sur le point de se détacher de l'os; la douleur est vive, il faut la calmer par le remède

indiqué ici, et alors la Nature non contrariée, mais aidée, se débarrassera des esquilles, travail préliminaire d'une complète guérison. Voilà comment, sans doute, les Salernitains auraient commenté cette variante.

Le mot *pediculos* au troisième vers pèche contre la mesure.

Les commentateurs sont unanimes pour entendre par *æscula* des nèfles. On est en droit de demander pourquoi les Salernitains ne se sont pas servis du terme *mespila* qui indique clairement le fruit que nous appelons nèfles; en italien *nespoli*.

---

§ 39. LE LAIT CONVIENT AUX PHTHISIQUES, CELUI DE CHÈVRE ENCORE PLUS QUE CELUI DE CHAMEAU. LE LAIT D'ANESSE L'EMPORTE SUR CES DEUX ESPÈCES. LE LAIT DE VACHE ET CELUI DE BREBIS NOURISSENT FORT BIEN. LES PERSONNES QUI SOUFFRENT DE MAUX DE TÊTE ET DE FIÈVRE DOIVENT S'ABSTENIR DE LAIT.

Lac ethicis sanum caprinum, post camelinum.
Ac nutritivum plus omnibus est asininum.
Plus nutritivum vaccinum sit et ovinum.
Si febriat caput et doleat non est benè sanum.

Nous plaçons ce paragraphe après ceux qui traitent de l'alimentation, et avant les paragraphes qui exposent

les principes *thérapeutiques* de Salerne. En effet, le lait est considéré ici autant comme moyen de traitement de la phthisie que comme simple substance alimentaire. Le lait a déjà été recommandé comme aliment au § 10. Nous n'ajouterons rien, nous ne retrancherons rien à ce qui a été dit alors.

Le lait convient aux phthisiques. Voilà un précepte proclamé par tous les siècles et par toutes les Ecoles. Les Anciens et les Modernes, les Iatromathématiciens, les Iatrochimistes, les Vitalistes et les Organiciens, tous l'ont admis. Diverses espèces de lait conviennent aux phthisiques, mais pas toutes également bien. Le paragraphe énumère les espèces qu'on peut leur donner, à savoir : le lait de *chèvre*, de *chameau*, d'*ânesse*, de *vache* et de *brebis*. L'Ecole donne la préférence au lait d'ânesse; c'est le plus nutritif de tous, dit-elle. La Médecine moderne fait aussi grand cas de ce lait. Il se rapproche le plus du lait de femme. C'est la même saveur, la même odeur. L'analyse chimique prouve aussi cette ressemblance, que les Anciens avaient déjà soupçonnée. Il est le plus approprié à l'organisme humain; *c'est le plus nutritif de tous*, parce qu'il digère facilement et que, par conséquent, on peut en consommer une plus grande quantité.

Le lait, bien employé, rétablit les forces. Or, la faiblesse est un des symptômes les plus alarmants de la phthisie. Toutes les causes affaiblissantes : chagrin, nourriture insuffisante, pertes de sperme, épuisement par la lactation, ont une bonne part dans la production de cette

terrible maladie. Si les individus nés de parents phthisiques échappent aux tristes effets de l'hérédité, ce n'est qu'à condition de se bien nourrir et d'éviter tout ce qui affaiblit. Le lait est un *reconstituant* fort utile aussi à ceux qui n'ont de la phthisie qu'une simple prédisposition. Il convient aussi dans les catarrhes chroniques.

Le lait de chèvre a bien souvent une odeur désagréable, surtout celui des chèvres noires et de celles qui ne sont pas tenues proprement. Le lait de chameau n'est pas employé en Europe.

Le lait de vache est généralement usité comme aliment. Il nourrit bien, et n'est pas aussi inférieur à celui d'ânesse qu'on l'a dit; à condition qu'il provienne d'une vache saine[1] et bien nourrie. C'est à l'expérience à décider si un phthisique supporte bien le lait de vache et en quelle quantité; quelques malades s'en trouvent mieux que de celui d'ânesse.

Malgré tout ce que l'on peut dire des avantages du lait, il faut cependant avouer que quelques personnes, saines d'ailleurs, ne le supportent pas; les goutteux non plus, ni les bilieux; il faut avoir égard à ces dispositions. A la fin du paragraphe, l'Ecole énumère aussi quelques cas où il faut s'en abstenir. Il y a des enfants qui arrivés à l'âge de trois ou quatre mois ont besoin d'autres aliments. Nous ne conseillons pas non plus de ne donner que du lait aux convalescents. C'est généralement un heureux instinct que celui qui nous porte à varier nos aliments, et à mêler diverses substances dans les préparations qu'on sert sur nos tables.

[1]) La vache est sujette à la phthisie.

Les personnes qui souffrent de maux de tête, et de fièvre doivent s'abstenir de lait. Le mal de tête dû à l'état saburral de l'estomac, ou à un commencement de maladie aiguë, et la *fièvre* en général sont des contre-indications du lait.

Remarque. Le mot *ethicis* dans le premier vers de ce § n'est pas latin. On devrait y substituer le terme *hecticis*, si la versification le permettait. Le substantif : *hectica, cæ,* signifie *fièvre hectique* ou de *consomption* (fièvre qui consume l'organisme). On peut en faire l'adjectif *hecticus*, celui qui souffre de cette fièvre.

Le mot *étique* en français est peu usité, malgré l'autorité de Boileau. On dit : une personne phthisique, une fièvre hectique, et non *étique*.

Febriat, au quatrième vers, peut être considéré comme une contraction de *febricitat;* ne refusons pas à l'Ecole cette petite licence poétique, et quelques autres encore.

---

§ 40. LE BEURRE ADOUCIT ET HUMECTE LES PARTIES; IL LACHE LE VENTRE SANS CAUSER DE FIÈVRE. LE PETIT-LAIT EST INCISIF, IL NETTOIE LES PREMIÈRES VOIES.

Lenit et humectat, solvit sine febre butyrum.
Inciditque lavat, penetrat, mundat quoque serum.

Après avoir parlé du lait, l'Ecole traite du beurre. Cet ordre est logique; le beurre vient du lait. On l'en

retire par une opération fort simple : en battant le lait, on brise l'enveloppe des globules microscopiques qui renferment la matière grasse. Devenues libres, ces molécules s'agglutinent les unes aux autres et flottent dans le liquide, sous forme de petits amas; c'est le beurre; il n'y a plus qu'à le recueillir.

Le beurre appartient aux aliments respiratoires; il entre dans beaucoup de préparations culinaires que l'on fait subir à la viande, au poisson et aux légumes. Il est moins usité dans les pays méridionaux. On le joint utilement au pain et aux substances farineuses, telles que les pommes de terre et le riz.

Le beurre adoucit et humecte les parties, il lâche le ventre. L'usage médical du beurre est le seul dont les Salernitains s'occupent ici. Pris à l'intérieur, il facilite le mouvement des matières dans les intestins dont il lubrifie la surface interne; c'est pour cela qu'il facilite les selles et les rend plus fréquentes sans exciter vivement; propriété qu'il possède en commun avec les substances grasses en général. Appliqué sur les plaies, il oint et adoucit. C'est un topique qui hâte la cicatrisation, en empêchant le contact de l'air et l'irritation qui en résulterait. Pour obtenir cet effet, il faut l'employer frais, non salé.

Le petit-lait est incisif, il nettoie les premières voies. Le petit-lait, ou *sérum*, est la partie aqueuse du lait; on le sépare du *caséum* par filtration, ou décantation[1], après

[1]) Cette opération est bien simple, le caséum étant descendu au fond du vase, on incline légèrement celui-ci pour en laisser découler la partie claire et liquide, c'est le petit-lait.

avoir coagulé le lait. Le petit-lait est une boisson excellente, qui convient dans beaucoup de maladies. Il humecte les parties, étanche la soif, délaye le sang, entraîne les humeurs altérées de l'estomac et de l'intestin, c'est ce qui s'appelle *nettoyer les premières voies*. Beaucoup de malades prennent le petit-lait avec plaisir. Il convient dans beaucoup de fièvres, et tout spécialement aux personnes souffrant de saburres de l'estomac ou d'excès de bile. Outre l'eau on y trouve des substances salines, du sucre et plus ou moins de *caséum*, selon le mode de préparation.

Remarque. Regrettons en passant que la première syllabe de *serum* soit brève. Nous lisons dans une édition généralement plus correcte que les autres :

Incidit atque lavat, pĕnetrat mundat quoquè serum.

Or les deux premières syllabes d'*incidit* sont ici longues, ce verbe venant de *in* et *cædo* (couper) et non de *in* et *cado* (tomber dedans) comme on l'a supposé en faisant un dactyle d'*incidit*.

---

§ 41. LE MÉDECIN DOIT INDIQUER SOIGNEUSEMENT AU MALADE LA QUALITÉ ET LA QUANTITÉ DES ALIMENTS ; LE NOMBRE DE FOIS QU'IL EN DOIT USER ET A QUELS INSTANTS DU JOUR.

Quale, quid et quando, quantum, quoties, ubi dando,
Ista notare cibo debet medicus dietando.

Une personne, qui aurait soigneusement étudié tous les paragraphes précédents, et bien saisi les commentaires qui les accompagnent, ne serait pas encore en état de déterminer elle-même ce qu'il convient de prendre d'aliments et de boissons dans un cas donné de maladie. C'est une chose fort difficile et pour laquelle il faut l'habileté et l'expérience d'un bon médecin. L'Ecole nous en prévient dans ce paragraphe; elle nous fait assez entendre quelle place importante elle assigne au régime dans le traitement des maladies. Le régime doit être indiqué avec le plus grand soin et sans craindre d'entrer dans les détails. Le médecin, d'après l'Ecole, doit indiquer la *nature* et la *qualité* des aliments et des boissons, régler *les heures et le nombre* des repas. Tout cela variera nécessairement d'après la nature, le siége, la durée de la maladie.

Dans les maladies aiguës la question du régime est ordinairement simple et facile; l'appétit est généralement nul, et la diète d'une grande utilité. Des boissons délayantes, acidulées, cela suffit le plus souvent, jusqu'à l'époque de la convalescence.

Dans les maladies *chroniques* l'alimentation doit être mise soigneusement en rapport avec la médication; la guérison n'est qu'à ce prix. C'est pour ces affections surtout que le régime est la moitié du traitement. Un aliment administré à propos, dit Celse, est un excellent remède. Quelques praticiens ont trop perdu de vue cet excellent précepte. On n'étudie pas la partie diététique[1] de la médecine, a dit Huxam, autant qu'elle le

[1]) C'est tout ce qui concerne le régime du malade.

mérite ; je suis persuadé, continue-t-il, que c'est le moyen naturel de traiter les maladies, quoique moins pompeux que tous ces bols alexipharmaques, ces boissons fébrifuges et ces juleps cordiaux. Oui, c'est un grand art que de prescrire un bon régime. Le praticien aura beau faire, sans cet art-là, il échouera souvent, quelque savant qu'il soit d'ailleurs. Mais, nous le répétons, toute cette habileté serait perdue, si le malade était indocile.

Ce paragraphe doit-être considéré comme le couronnement de tous les préceptes des Salernitains sur l'alimentation. Les §§ précédents ont été écrits pour mettre les gens du monde à même de bien comprendre leur médecin ; le § final leur fait un devoir d'une soumission entière aux décisions de celui à qui ils ont confié le soin de leur santé.

Remarque. Dans les éditions dont nous nous servons habituellement nous trouvons à la fin du second vers : *dietando*, au lieu de *diætando*. C'est incorrect, comme contraire à l'etymologie (*diæta*). Le verbe *diætare* pour signifier *régler le régime,* appartient à la basse latinité ; qui plus est la seconde syllabe étant longue, la mesure du vers en souffre. L'Ecole a écrit tant de vers corrects qu'on doit lui pardonner volontiers cette irrégularité.



TROISIÈME PARTIE.

AVIS SUR LES EFFETS DE QUELQUES REMÈDES ET SUR CERTAINES CAUSES MORBIFIQUES.

SOMMAIRE. Effets thérapeutiques ou propriétés médicales du chou, du cerfeuil, du poireau, de la mauve, de la violette odorante, de l'ortie, du pouliot, de la menthe, de la sauge, de la lavande, de la primevère, de la tanaisie, de la rue, du safran, de l'hysope, du fenouil, de l'anis, de la chélidoine, du saule, de la tuthie, du cresson, du sénevé, de la verveine, de la rose, de la jusquiame, de l'aunée officinale. — L'ail, les noix, les poires, le raifort, et la thériaque, vantés comme antidotes. — Effet de l'absinthe mêlée aux boissons.

Causes morbifiques nuisibles à l'ouïe et à la vue. — Des causes de la raucité. — Traitement du rhume, de la fistule.

---

§ 42. LA DÉCOCTION DE CHOUX RELACHE LE VENTRE, LA CHAIR DE CHOUX CONSTIPE; DONNEZ LES DEUX A LA FOIS, VOUS OBTIENDREZ ENCORE UN EFFET PURGATIF.

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit.
Utraque si dantur, venter laxare paratur.

Nous voici arrivés à la partie thérapeutique des préceptes de Salerne. Elle traite de certains remèdes tirés du règne végétal, et accessoirement de quelques causes morbifiques.

Les Anciens avaient bien moins de médicaments à leur disposition que les Modernes. Les progrès de l'histoire naturelle et de la chimie ont considérablement enrichi notre pharmacologie. Réduits à un petit nombre de plantes usuelles, nos prédécesseurs en ont scrupuleusement recherché les effets, avec une persévérance digne d'éloge. L'étude des *simples*[1] les occupait sans cesse; ils ont attribué à quelques-unes des effets que nous regardons, nous Modernes, comme problématiques. Peut-être prenons-nous trop peu de peine pour constater si ces effets sont réels. Nous disposons d'une foule de substances dont les effets sont bien connus, et généralement si énergiques que nous n'éprouvons guère la tentation de contrôler patiemment les assertions des Anciens sur certaines propriétés des plantes. Quel praticien de nos jours s'est avisé de constater si, comme le prétend Linnée, l'usage des fraises prévient les attaques de goutte, ou si les racines de la violette odorante provoquent le vomissement.

Ce qui contribue à entretenir cette indifférence, que nous pourrions bien appeler paresse de l'esprit, c'est que les idées sur la nature de quelques maladies s'étant beaucoup modifiées, le traitement a dû s'en ressentir à son tour. Les Salernitains se trouvaient dans de tout

[1]) On appelle *simples* toutes les plantes usuelles en médecine.

autres circonstances; le lecteur ne doit pas perdre ceci de vue pour juger équitablement les préceptes qu'il s'agit d'examiner maintenant.

La décoction de choux relâche le ventre. Nous aurions volontiers parlé des choux dans la partie consacrée à l'alimentation, car le chou, malgré le mal qu'en a dit Boileau, ne doit pas être banni de la cuisine. Le vieux Caton a laissé à son fils et à la postérité une recette pour faire la soupe aux choux. La teneur du paragraphe est telle qu'il n'était pas permis de le transférer dans la deuxième partie. Nous avons déjà retiré de la partie thérapeutique, avec ou sans l'approbation du lecteur, les paragraphes qui traitent du lait et du beurre. N'allons pas au-delà. Toutefois nous demanderons la permission d'envisager le § 42 sous le double rapport de l'alimentation et de la médication. En le plaçant à la tête de ceux qui sont spécialement consacrés aux médicaments, nous le rapprochons, autant que possible, de la deuxième partie, à laquelle certes le chou appartient sous certains rapports.

Il y a diverses espèces de choux : le chou blanc, le chou rouge, le chou-fleur et le brocoli. Elles possèdent toutes, à peu près, les mêmes propriétés. Le chou est un légume d'hiver beaucoup usité. Il est assez lourd, surtout préparé au gras, et demande pour la digestion un bon estomac. Le chou-fleur et le brocoli sont plus tendres, d'une saveur plus agréable. La choucroute est un préparation spéciale, faite de choux blancs grossièrement hachés, auxquels on a fait subir un commen-

cement de fermentation acide, après y avoir ajouté du sel et quelques aromates, principalement du poivre en grain. C'est un aliment excitant, bien approprié à la constitution des peuples du nord, qui le recherchent beaucoup. Dans les voyages de long cours, il remplace assez bien les légumes frais. C'est un *antiscorbutique*.

La décoction de choux relâche le ventre. La tisane, ou bouillon fait avec le chou rouge est encore employé de nos jours, dans la médecine domestique, contre la constipation. L'effet laxatif ne serait pas empêché, dit le paragraphe, si on y ajoutait la chair de chou; ceci prouve que la substance de chou ne possède pas de principe astringent capable de retarder les selles, comme l'insinuent cependant les Salernitains. Si l'on emploie la décoction pour relâcher le ventre, on fera bien de n'y pas ajouter la substance du chou, aliment assez lourd, dont n'ont que faire les personnes qui ont l'appareil digestif plus ou moins dérangé. On attribuait autrefois une efficacité particulière à la tisane de chou rouge dans le traitement de l'inflammation chronique des poumons et de la phthisie. Elle n'est pas plus efficace que les tisanes mucilagineuses sucrées en général.

---

§ 13. LE CERFEUIL BROYÉ AVEC LE MIEL GUÉRIT LE CANCER. MÊLÉ AU VIN, IL APAISE LA DOULEUR (DE VENTRE), ARRÊTE SOUVENT LE VOMISSEMENT ET LA DIARRHÉE. L'USAGE DU POIREAU FACILITE LA CONCEPTION, IL ARRÊTE L'HÉMORRAGIE NASALE.

Appositum cancris tritum cum melle medetur;
Cum vino potum poterit sedare dolorem;
Sæpe solet vomitum ventremque tenere solutum.
Reddit fæcundas permansum sæpe puellas.
Isto stillantem poteris retinere cruorem.

Voici encore deux plantes potagères : le *cerfeuil* et le *poireau* qui se sont glissées de la cuisine dans la pharmacie domestique.

Le texte latin ne renferme pas le mot cerfeuil (*chærefolium* ou *chærophyllion*) ni celui de poireau (*porrum*). C'est en vertu d'une tradition constante que ce paragraphe est considéré comme indiquant les propriétés médicales de ces deux plantes.

Le cerfeuil broyé avec le miel guérit le cancer, disent les Salernitains. Après eux, beaucoup de médecins ont soutenu la même opinion. Desbois de Rochefort affirme qu'il est aussi efficace que la ciguë, si chaudement recommandée par Storck. Il faut bien l'avouer, les médicaments employés, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur,

contre les affections cancéreuses bien caractérisées échouent généralement. Ce sont tout au plus des palliatifs. Ils n'ont d'efficacité bien prononcée que contre les tumeurs qui n'ont de cancéreux que le nom.

Mêlé au vin il apaise la douleur. Le cerfeuil est est encore employé comme *carminatif*, c'est-à-dire comme moyen propre à faciliter l'expulsion des gaz de l'intestin; de là son efficacité dans certains maux de ventre (colique venteuse).

Arrête souvent le vomissement et la diarrhée. Nous avons contre le vomissement et la diarrhée de meilleurs remèdes que le cerfeuil. Le suc exprimé de cette plante est fort diurétique; on l'a employé avec quelque succès contre l'hydropisie.

Le cerfeuil entre souvent dans les bouillons d'herbes auxquels il communique une saveur agréable et une odeur légèrement aromatique.

L'usage du poireau facilite la conception, il arrête l'hémorragie nasale. C'est attribuer au poireau des qualités imaginaires. C'est encore Avicenne qui a inspiré cette croyance aux Salernitains et ils l'ont cru sur parole, αὐτος ἔφη. Le poireau n'est pas cependant dénué de tout effet thérapeutique, il est *laxatif;* à ce titre c'est un ingrédient d'une tisane usitée contre la constipation[1].

A la campagne on pile le poireau, cru ou légèrement

[1]) Décoction de poireau, d'épinards, et de choux rouges.

bouilli, pour en faire une pâte qu'on applique avec quelque succès sur les tumeurs des scrophuleux afin d'en favoriser la résolution, ou d'en hâter la suppuration. L'oignon préparé de la même manière se montre plus efficace. Si l'hémorragie nasale est considérable nous ne conseillons pas de se fier au poireau pour la combattre.

Remarque. Dans ce vers :

Sæpe solet vomitum, ventremque tenere solutum;

nous croyons que le mot *tenere* est mis pour *continere* : retenir, arrêter; et que, par conséquent, il faut traduire : arrête souvent le vomissement et la diarrhée. Nous ne savons sur quoi se basent ceux qui traduisent ainsi : *facilite le vomissement et les selles.* Cela nous paraît tout à fait contraire à la signification habituelle des termes latins. *Continere vomitum,* ne peut jamais signifier, d'après aucun auteur : faciliter le vomissement. Cette version est d'ailleurs contraire aux effets bien connus du cerfeuil. On use largement de cette herbe dans l'économie domestique, eh bien, qui s'est jamais aperçu qu'elle cause le vomissement ou la diarrhée?

Ailleurs (voyez § 46) l'Ecole, pour rendre la même idée, se sert de l'expression : *vomitum tollit.* Elle change les termes d'après les exigences de la versification.

---

§ 44. LA MAUVE DOIT SON NOM A SON ACTION ÉMOLLIENTE. LES RACINES DE MAUVE FACILITENT LES SELLES ET PROVOQUENT LES RÈGLES.

Dixerunt malvam Veteres quia molliat alvum.
Malvæ radices norunt propellere fæces.
Vulvam moverunt et fluxum sæpe dederunt.

La mauve nous introduit en plein empire de Flore, empire gracieux qu'embellissent l'herbe verdoyante et les fleurs embaumées. Que de trésors de santé renfermés dans les plantes les plus modestes! Il en est bien souvent ainsi dans la nature; les qualités les plus utiles se cachent sous les dehors les plus communs. Contraste bien fait pour nous rappeler, dit Frédéric Dubois[1], le divorce, si fréquent chez l'homme, de l'esprit et de la beauté.

La mauve doit son nom à son action émolliente; les racines facilitent les selles. La mauve ne se distingue ni par l'élégance du port, ni par l'éclat, ni par l'arôme de ses fleurs. Son rôle est à la fois plus modeste et plus utile. Elle renferme une substance émolliente beaucoup usitée. Pour se procurer la mauve il n'y a qu'à étendre la main; la Nature en a planté partout : dans les haies, le long des

[1]) Éloge d'Achille Richard, 1860.

chemins, au milieu des vertes pelouses et jusque sur les décombres. Il y a plusieurs espèces de mauve, toutes jouissent des mêmes propriétés médicales. Il y a la mauve commune à petites fleurs (petite mauve), et la mauve commune à grandes fleurs (grande mauve); il y a encore la guimauve, nommée aussi althée. Les deux premières croissent spontanément dans notre pays, la guimauve est cultivée dans les jardins. On fait grand usage des fleurs de mauve, de préférence de la grande mauve, qu'on emploie en décoction contre les irritations de la gorge, des poumons, des intestins. L'herbe sert à faire des décoctions pour l'usage externe.

On emploie les feuilles, les fleurs et les racines de la guimauve; toutes ces parties renferment un mucilage très-émollient, fort soluble dans l'eau laquelle devient alors très-onctueuse.

Le mot *malva*, mauve, est, d'après le §, une contraction des mots latins *mollire alvum :* rendre les selles plus molles, la défécation plus facile. Et en effet la mauve renferme une substance mucilagineuse qui, enduisant la surface interne de l'intestin, facilite le glissement des matières, comme le font en général les substances visqueuses. On n'emploie pas la racine de mauve; on la remplace par celle de guimauve.

Provoquent les règles. La racine n'a pas plus d'efficacité pour l'*écoulement des règles* que les décoctions mucilagineuses en général, c'est assez dire qu'elle ne montre, sous ce rapport, aucune efficacité digne d'une mention spéciale.

Remarque. Une petite modification a été faite au deuxième vers. Tel qu'il se trouve dans plusieurs éditions ce ne peut être le texte original. Comment les Salernitains auraient-ils écrit :

Malvæ radices rasæ dedere fæces.

Ce n'est ni un hexamètre, ni un pentamètre.

---

§ 45. LA VIOLETTE CONVIENT APRÈS LES EXCÈS DE TABLE; ELLE GUÉRIT LA PESANTEUR ET LES MAUX DE TÊTE; ON ASSURE QU'ELLE EST BONNE CONTRE L'ÉPILEPSIE.

Crapula discutitur, capitis dolor atque gravedo,
Purpuream dicunt violam curare caducos.

Nous aimons à parler des plantes usuelles qu'affectionne l'Ecole; elles croissent en grand nombre dans notre pays. Ce sont des connaissances, des amies que chaque printemps nous ramène. Oui, n'en déplaise à J. J. Rousseau, les plantes offrent des moyens efficaces pour le soulagement de nos souffrances; témoin encore la violette pourprée (ou odorante). Pourquoi le philosophe rêveur a-t-il employé son éloquence à soutenir le contraire?

La violette convient après les excès de table; elle guérit la pesanteur et les maux de tête. La racine de violette est *émétique* ou *vomitive;* c'est à ce titre qu'elle se montre utile, après les excès de table, pour évacuer les matières altérées contenues dans l'estomac. Elle est également utile dans l'état saburral; c'est encore en débarrassant l'estomac qu'elle dissipe la pesanteur et la douleur de tête qui accompagnent constamment cet état.

Malgré son action émétique bien prouvée, on n'emploie plus la violette en médecine; on lui a substitué la racine d'*ipécacuanha*[1], qui nous vient du Brésil, et le *tartre émétique.* Nous ne demandons plus à la violette d'autres services que d'embaumer, dès le mois de mars, nos jardins et nos appartements et de nous offrir l'emblème du mérite joint à la modestie.

On assure qu'elle est bonne contre l'épilepsie. Guérit-elle l'épilepsie? Cette affection appartient malheureusement à la catégorie des maladies contre lesquelles on a vanté une multitude de remèdes. Or, il faut prendre pour règle générale que : plus on vante de remèdes contre une maladie, plus la guérison est difficile. La violette échoue ordinairement. Aussi l'Ecole n'est-elle pas positive sur ce point : *dicunt curare caducos*, dit-elle, en répétant simplement, sans la confirmer, l'opinion de quelques médecins.

Remarque. Le mot *crapula* signifie : excès de table, ivresse. Il est aussi employé pour indiquer les incom-

[1]) L'ipécacuanha ne fut connu en Europe que vers le milieu du 17me siècle.

modités qui en résultent. C'est dans ce dernier sens que les Salernitains s'en servent ici. Il s'agit donc de pesanteur, de maux de tête, et autres dérangements produits par les excès. Le mot *crapula* est d'origine grecque. Hippocrate et Galien s'en sont servis dans le même sens que les Salernitains.

Caducos veut dire littéralement : *ceux qui tombent*. On sait que les épileptiques tombent sur le sol au moment d'une attaque, de là le terme : *mal caduc*.

---

§ 46. L'ORTIE PROCURE UN DOUX SOMMEIL AUX MALADES, GUÉRIT LE VOMISSEMENT, LA TOUX CHRONIQUE ET LA COLIQUE; ELLE RÉCHAUFFE LES POUMONS, REMÉDIE A LA TUMÉFACTION DU VENTRE ET SE MONTRE UTILE DANS LES MALADIES DES ARTICULATIONS (RHUMATISME ARTICULAIRE, GOUTTE).

Ægris dat somnum, vomitum quoque tollit ad usum,
Compescit tussim veterem, colicisque medetur;
Pellit pulmonis frigus, ventrisque tumorem;
Omnibus et morbis favet urtica articulorum.

L'ortie utile en médecine? Oui, quelque surprenant que cela puisse paraître. Même de nos jours, on s'en sert dans quelques affections chroniques de la peau,

accompagnées de prurit. On en fait une tisane qui soulage beaucoup; on donne aussi le suc frais, retiré par expression.

Il y a plusieurs espèces d'orties : l'ortie commune, l'ortie grièche[1], ces deux espèces sont piquantes; et puis l'ortie morte blanche (Lamier blanc, *Lamium album* de Linnée).

A Paris on se servait, au siècle passé, des feuilles de l'ortie commune, en guise de thé[2], contre le rhumatisme; et dans les rhumes rebelles, de la racine confite au sucre pour faciliter l'expectoration. Ce dernier effet est marqué ici par l'expression un peu vague : *réchauffe les poumons*. *Clusius* a soutenu l'opinion de l'Ecole de Salerne sur l'utilité des semences de l'ortie (en poudre dans un verre de vin) pour chasser les vents de l'estomac, lesquels causent : *la tuméfaction du ventre et la colique* (*venteuse*) dont parle ce paragraphe. On se servait à Paris, du temps de J. B. Chomel, du suc frais de l'ortie commune contre le vomissement de sang. Tout cela prouve assez que la doctrine de ce § n'a pas vieilli rapidement.

L'ortie procure un doux sommeil. Aucune des parties de cette plante, ni les feuilles, ni les racines, ni la semence ne sont narcotiques. L'ortie n'a pas d'action *directe* sur le cerveau. Si elle procure le sommeil au malade, ce n'est que pour autant qu'elle apaise la toux ou d'autres symptômes capables de troubler le repos.

[1]) L'ortie commune est l'*urtica dioica* de Linnée. L'ortie grièche en l'*urtica urens*.

[2]) J. B. Chomel, des plantes usuelles, tom. 2, pag. 307.

Remarque. Le mot *urtica :* ortie, ne se trouve pas dans le texte latin des éditions que nous avons consultées, une seule exceptée. Le mot a été écrit en marge dans quelques-unes; il a disparu dans d'autres. Moyennant une petite modification faite au quatrième vers nous avons fait disparaître une incorrection et le mot *urtica* a été inséré dans le texte.

---

§ 47. LE POULIOT[1] PRÉPARÉ AU VIN GUÉRIT L'ATRABILE, ET, D'APRÈS QUELQUES-UNS, GUÉRIT AUSSI LA GOUTTE.

Cum vino choleram nigram potata repellit.
Sic dicunt sumptam viridem curare podagram.

Guérit l'atrabile. La bile, mais surtout l'atrabile (*cholera nigra*) jouait un grand rôle dans la pathologie des Anciens[2]. L'atrabile, c'est-à-dire la bile altérée, devenue noire est une humeur malfaisante au plus haut degré; il est urgent d'en débarrasser l'organisme. Lorsqu'elle

1) C'est la menthe pouliot *mentha pulegium,* de Linnée. Elle croît spontanément dans les lieux humides et fleurit au mois d'août; c'est alors qu'il faut la récolter.

2) De nos jours encore on entend quelquefois parler d'atrabile par le vulgaire.

s'écoule dans l'estomac, le vomissement en débarrasse cet organe; une partie s'échappe à travers l'intestin par l'anus. Il faut surtout s'attacher à en prévenir la formation chez les personnes qui offrent une prédisposition de cette espèce. Voilà une doctrine que nous n'inventons pas; elle a longtemps régné dans les Ecoles, quelques gens du monde y croient encore. Maintenant voici la vérité sur ce point : la prétendue atrabile est en réalité du sang de couleur foncée provenant des vaisseaux de l'estomac et des intestins; là-dessus le doute n'est plus possible. Il s'agissait donc d'une hémorragie, d'un flux de sang, lorsque les Anciens prononçaient le mot d'atrabile. Ce dernier nom ne convient plus du tout pour indiquer l'état morbide dont nous parlons; cet état est d'une autre nature qu'on ne l'a supposé, aussi faut-il un traitement différent de celui que nous trouvons mentionné dans ce paragraphe.

Les modifications apportées à certains dogmes médicaux par le cours des siècles, donnent beau jeu aux détracteurs de la Médecine. Nous ne voulons pas les troubler aujourd'hui dans leur joie maligne. Il suffira de faire remarquer que ce qu'ils appellent *variations*, il faudrait, pour être juste, l'appeler *progrès*. Toutes les sciences d'observation se sont perfectionnées peu à peu, à mesure que le nombre des faits bien connus s'est augmenté, et qu'on s'est débarrassé des erreurs, des préjugés qui s'y étaient glissés. L'astronomie, la physique, la chimie et l'histoire naturelle ont suivi cette voie dans leur développement.

Nous voilà loin du pouliot. Il a déjà été dit que c'est

une espèce de menthe, croissant spontanément dans les lieux humides. Toutes les espèces de menthe sont très-odorantes et douées d'une saveur chaude et aromatique; elles peuvent se remplacer mutuellement pour l'usage médical. Nous reviendrons sur les propriétés médicales de la menthe au sujet du paragraphe suivant. Contentons-nous d'annoter ici que nous ne saurions recommander, sous aucun rapport, l'usage du pouliot, — et au vin encore! —, dans le cas de prétendue atrabile. Quant à son *efficacité contre la goutte,* nous imiterons la sage circonspection de l'Ecole, *on a prétendu,* dit-elle, *que le pouliot se montre utile dans les cas de goutte.* Pour nous, cela revient à peu près à dire : qu'il n'est pas nuisible dans ce cas; rien de plus. Il faut cependant ajouter que la dyspepsie[1] des goutteux est traitée avantageusement par l'anis, le fenouil et même le pouliot; nous parlons de la dyspepsie qui survient dans l'intervalle des attaques.

---

§ 48. LA MENTHE RESTE AU-DESSOUS DE SA RÉPUTATION SI ELLE NE CHASSE RAPIDEMENT LES VERS QUI FATIGUENT L'ESTOMAC, OU LES INTESTINS.

Mentitur mentha, si sit depellere lenta
Ventris lumbricos vermes stomachique nocivos.

[1]) Paresse de l'estomac qui rend la digestion lente, difficile. Elle reconnaît différentes causes; la goutte y donne souvent lieu; le traitement varie d'après les causes.

Il y a plusieurs espèces de menthe; toutes peuvent être employées en médecine. La plus énergique et la plus usitée c'est la menthe *poivrée*[1]; elle est cultivée dans les jardins, aime l'humidité et fleurit à la fin de l'été. Les fleurs violacées forment des épis ovoïdes à l'extrémité des rameaux. On fait une eau distillée de menthe; on emploie les extrémités fleuries en infusion théiforme; l'huile essentielle entre dans les pastilles de menthe. La saveur de cette plante est piquante, l'odeur est forte, agréablement aromatique. La menthe est antispasmodique et carminative[2].

Si elle (la menthe) ne chasse rapidement les vers. Dans quelques ménages on donne aux enfants, pour chasser les vers ordinaires, deux cuillerées de vin dans lequel on a fait infuser les feuilles et les graines de menthe. C'est un remède recommandé par Buchan, l'auteur de la médecine domestique, ouvrage écrit en anglais, et qu'une traduction française, faite par J. D. Duplanil, a vulgarisé en France. Toutefois, il faut bien l'avouer, l'antivermineux que les Salernitains vantent dans ce paragraphe, est peu usité de nos jours; nous en avons de plus efficaces.

Parmi ces remèdes les uns tuent les vers, et alors les débris sont entraînés avec les matières fécales. On

[1]) *Mentha piperita* de Linnée.

[2]) Cela veut dire qu'on l'emploie concurremment avec d'autres remèdes pour combattre les spasmes, — elle agit alors comme antispasmodique, — et pour chasser les vents qui gênent l'estomac. Dans ce cas elle est carminative.

appelle ces médicaments, *vermicides;* les autres expulsent les vers *vivants*, on les appelle *vermifuges*. A la première catégorie appartiennent le calomel ou mercure doux, l'armoise, et la mousse de Corse; à la seconde les purgatifs énergiques. Il faut donner la préférence aux médicaments de la première catégorie.

---

§ 49. POURQUOI L'HOMME MEURT-IL MALGRÉ LA SAUGE? C'EST QU'IL N'EXISTE PAS D'HERBE QUI PUISSE NOUS FAIRE TRIOMPHER DE LA MORT. LA SAUGE FORTIFIE LES NERFS, GUÉRIT LE TREMBLEMENT, CHASSE LA FIÈVRE AIGUË. LA SAUGE, LE CASTORÉUM, LA LAVANDE, LA PRIMEVÈRE, LE CRESSON ET LA TANAISIE GUÉRISSENT LA PARALYSIE. LA SAUGE EST L'AMIE DE L'ORGANISME.

Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?
Contra vim mortis non est medicamen in hortis.
Salvia confortat nervos, manuumque tremorem
Tollit, et ejus ope febris acuta fugit.
Salvia, castoreum lavendula, primula veris,
Nastur: athanasia sanant paralytica membra.
Salvia salvatrix, naturæ conciliatrix.

La sauge officinale est une plante très-répandue; on la trouve dans les jardins des riches, aussi bien qu'au-

tour de la cabane du pauvre; c'est la plante de prédilection des Salernitains. On emploie les feuilles et les sommités fleuries, en infusion théiforme, en bain de vapeur, en décoction. La sauge est un ingrédient de plusieurs espèces d'eaux spiritueuses aromatiques. On la mêle aussi au vin.

Pourquoi l'homme meurt-il malgré la sauge? La médecine moderne tire un très-bon parti de la sauge dans certaines formes de la fièvre typhoïde. Dans les catarrhes commençants, le thé de sauge excite une sueur favorable qui souvent coupe court au mal; c'est là un traitement beaucoup usité en médecine domestique. Van Swieten faisait grand cas du *vin* de sauge contre les sueurs nocturnes chez les fiévreux convalescents, et contre la persistance de la sécrétion du lait, l'allaitement étant terminé. Les ulcères anciens atoniques des jambes se ressentent favorablement de l'application de compresses trempées dans une décoction de sauge. Une décoction vineuse de cette même plante dont on mouille les aphthes des enfants est un remède très-efficace; il convient aussi dans le ramollissement des gencives.

Les bains de sauge, de menthe, de romarin et d'autres plantes aromatiques sont utiles aux scrofuleux; il faut en dire autant des litières faites avec ces mêmes plantes bien desséchées[1]. La sauge est aussi l'amie de l'estomac, du cœur et du système nerveux, dont elle augmente l'activité.

[1]) Trousseau et Pidoux, traité de thérapeutique, tom. ij, pag. 433 et suiv.

Voilà bien de quoi recommander cette plante à l'attention du lecteur. Le nom de *Salvia*, du latin *Salvare* sauver, n'est pas tout à fait immérité. Ne suffit-il pas de voir les choses un peu en beau pour l'appeler, avec quelques Anciens, *herbe sacrée*, et même pour s'écrier avec l'Ecole : *cur moriatur homo!* pourquoi l'homme meurt-il, s'il use de sauge? — Quel enthousiasme! L'Ecole se répondant à elle-même s'écrie aussitôt : si quelque herbe pouvait prolonger indéfiniment la vie, ce serait la sauge! — C'est bien le paroxysme de l'admiration. Quel style, quel lyrisme! Ne vous semble-t-il pas entendre Hector apostrophant Enée : Si quelque main avait pu défendre la ville de Troie[1], la mienne y eut suffi!

Soyons indulgents cependant pour l'Ecole. Ne lui jetons pas la pierre, avant d'avoir examiné si nous n'avons jamais exagéré, nous autres Modernes si fiers de nos progrès. N'exagérons-nous jamais? eh! que n'avons-nous pas dit, ou plutôt que n'avons-nous pas entendu dire de certaines pâtes qui suppriment la toux et les rhumes; et des admirables effets de la *révalenta arabica*, du *racahout* des Arabes? Ces substances, bonnes d'ailleurs et nutritives, guérissent-elles les gastrites et les gastralgies, les glaires et les vents, la constipation aussi bien que la diarrhée, la mélancolie et les dartres, les insomnies et le manque de fraîcheur, la crampe et la toux, la phthisie et les hémorroïdes[2]?

[1]) *.... Si Pergama*
Dextrâ defendi possent, etiam hâc defensa fuissent,

[2]) Voir la quatrième page des journaux, où l'on promet tout cela au public.

Revenons à la sauge. *La sauge fortifie les nerfs, guérit le tremblement*. Oui, elle agit sur le système nerveux, dont elle ranime l'activité : elle fortifie les nerfs. La sauge se montre utile dans le *tremblement* dû à la convalescence, à la faiblesse en général, ou à l'atonie du système nerveux. Quant à son action sur la *fièvre aiguë*, cela ne doit s'entendre aujourd'hui que de la fièvre typhoïde accompagnée d'un grand abattement des forces. On énumère aussi dans ce § plusieurs plantes, la plupart aromatiques, qui de concert avec la sauge se montrent utiles dans la paralysie; nous nous bornons à faire remarquer qu'il ne saurait être question que de la paralysie qui n'est pas la conséquence de l'apoplexie; on la rencontre quelquefois chez de jeunes personnes très-nerveuses, ou chez des femmes hystériques.

La sauge est l'amie de l'organisme. Voilà comment se termine ce paragraphe. Nous souscrivons à cet éloge, et sans doute nos lecteurs aussi. Charlemagne était du même avis. Dans ses capitulaires *de villis*, il enjoint expressément aux intendants de ses résidences impériales d'y cultiver la sauge. On dit que ce grand empereur avait recours à l'infusion de sauge, lorsque la digestion était laborieuse. Cette habitude datait d'un voyage en Italie[1].

Remarque. Le mot *salvia* n'a pas été oublié par l'auteur du dictionnaire poétique; il en a soigneusement

[1]) Il a été dit dans l'introduction qu'il fut le fondateur de l'Ecole de Salerne.

annoté la quantité : *sălvĭă*. Bien plus, il cite à ce sujet, comme modèle d'élégance et de correction, ce vers de l'Ecole :

Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto.

Nous voilà réconcilié avec l'auteur du dictionnaire et disposé à permettre aux Salernitains certaines licences poétiques, voire même certaines imperfections, sous le rapport de la *quantité,* là où ils ont été obligés d'employer des termes, tels que : *temperamentum,* qui de leur nature ne peuvent entrer ni dans un vers hexamètre, ni dans un pentamètre.

L'Ecole est prodigue de *spondées* dans le deuxième vers, sans doute pour mieux dépeindre, par harmonie imitative, l'irrésistible empire de la mort.

---

§ 50. LA SAUGE ET LA RUE FOURNISSENT UNE BOISSON EXCELLENTE ; AJOUTEZ LES FEUILLES DE ROSE, ELLES CORRIGENT L'ARDEUR DU TEMPÉRAMENT. LA RUE MÉRITE NOS ÉLOGES ; ELLE AIGUISE LA VUE, PRÉVIENT LA CHASSIE, MODÈRE LE TEMPÉRAMENT DE L'HOMME, EXCITE CELUI DE LA FEMME. ELLE AGIT AVANTAGEUSEMENT SUR L'INTELLIGENCE. LA DÉCOCTION DE CETTE HERBE CHASSE LES PUCES.

Salvia cum rutâ faciunt tibi pocula tuta,
Adde rosæ florem, minuit vehementer amorem.

Nobilis est ruta quia lumina reddit acuta,
Auxilio rutæ vir lippe videbis acutè.
Ruta viris coitum minuit, mulieribus auget.
Ruta facit castum, dat lumen et ingerit astum.
Cocta facit ruta de pulicibus loca tuta.

Il s'agit de trois plantes dans ce paragraphe : la *sauge*, la *rose* et la *rue*. La première n'est considérée ici que comme ingrédient d'une boisson saine et agréable. Etait-il d'usage à Salerne de mêler de la sauge au vin servi pendant le repas? Cela nous paraît probable. Toujours est-il qu'au 15me siècle, le vin à la sauge, au romarin était considéré en France comme une boisson délicieuse. Nous n'avons lu nulle part qu'on y mêlât aussi de la rue.

Les anciens commentateurs ont donné une autre interprétation du passage qui nous occupe. Ils rendent les mots *pocula tuta*, par : boisson sûre (saine). Ils soutiennent qu'il suffit de mêler ces deux plantes à une boisson nuisible de sa nature, pour en empêcher les mauvais effets sur l'organisme. C'est aller trop loin. En mêlant ces plantes à une boisson altérée on peut en *masquer* la mauvaise odeur, la saveur désagréable ; mais l'effet neutralisant ne va guère au-delà. Aussi avons-nous été tenté de substituer le mot *læta* (agréable, boisson qui réjouit) à celui de *tuta*. Peut-être se trouve-t-il dans le texte primitif.

Ajoutez les feuilles de rose, elles corrigent l'ardeur du

tempérament. L'Ecole conseille d'ajouter encore à la boisson des feuilles (à proprement parler des pétales) de roses rouges. Nous ne nous y opposons pas. Si quelque joyeux convive préférait infuser les roses dans le vin, au lieu d'en orner son verre, ou son front, soit; c'est là encore une affaire de goût. Mais nous ne pouvons admettre l'effet spécial attribué ici à la rose : elle corrige l'ardeur du tempérament. Le texte est positif, l'expression est même forte : *minuit vehementer amorem!*

La rose a des propriétés légèrement astringentes, voilà une action positive, c'est la seule qu'on lui connaisse en médecine. L'infusion de rose s'emploie en gargarisme dans les inflammations légères de l'arrière-bouche, quelquefois en collyre pour certains maux d'yeux. Tel est le bilan de ses effets thérapeutiques. Nous n'avons trouvé aucun commentateur qui insiste sur la singulière propriété qu'on attribue ici à la rose; tous la passent sous silence.

La rue mérite nos éloges. La rue odorante est un arbrisseau de 3 à 4 pieds d'élévation, à fleurs jaunes, et qui exhale une odeur forte et pénétrante. On l'emploie quelquefois comme vermifuge, mais surtout comme emménagogue; c'est ainsi qu'on appelle les substances capables de remédier à la suppression des règles. Elle exerce une action très-forte sur l'appareil génital de la femme; donnée mal à propos elle peut provoquer l'avortement. Elle n'a aucune action calmante sur l'appareil génital de l'homme. Règle générale : les substances, qui excitent l'appareil génital de la femme, exercent la

même action sur l'homme; parmi le nombre, il n'en existe aucune qui produise un effet contraire. Les asperges, les groseilles noires, les truffes, la vanille agissent de la même manière sur les deux sexes.

La rue aiguise la vue. Lorsqu'on triture cette plante, l'huile volatile qui s'en échappe excite les yeux, de là une réaction plus ou moins favorable à la vision, chez les individus faibles. L'effet ne va pas au delà. On ne l'emploie plus pour dissiper les taches de la cornée transparente. Le temps est loin de nous où l'on faisait mâcher la rue par une personne saine, qui envoyait son haleine sur l'œil malade; et on n'emploie plus, dans le même but, la vapeur de cette plante en décoction.

Elle agit avantageusement sur l'intelligence. La rue donnée à dose assez forte pour agir à l'instar d'un poison, agit, il est vrai, sur le cerveau, mais ce n'est pas d'une manière favorable et qui doive en faire recommander l'usage, tant s'en faut. Nous avons de meilleurs excitants, pris dans le règne végétal : les fleurs d'oranger, le chenopodium, le café cher aux poëtes, et même l'opium pris à petites doses.

La décoction de cette herbe chasse les puces. Nos graves Docteurs ne dédaignent pas d'indiquer le moyen de se débarrasser de ces parasites incommodes. Cela ne doit pas étonner; Avicenne aussi, dans un chapitre spécial du quatrième livre de ses œuvres, indique à cet effet des

moyens qui ne sont pas, dit-il, à dédaigner[1]. L'importance de semblables recettes se fait mieux sentir dans les climats chauds; abandonnons les à ces pays-là.

Les modernes ont notablement restreint l'usage de la rue; ce n'est pas sans raison, car il y a certainement à retrancher de l'éloge qu'on en fait dans le § 50me.

Finissons ce commentaire sur les effets de la rue en notant son action excitante sur la peau. Si on la cueille sans précaution, pendant qu'elle est en fleurs, l'huile essentielle qu'elle renferme irritera vivement la peau; des boutons douloureux, des phlyctènes semblables à celles que produit un vésicatoire en sont la suite. Cet effet est bien connu des botanistes et des herboristes. Matthiole, dans ses commentaires sur Dioscoride, s'exprime ainsi : « Quand elle (la rue) est en fleur et qu'on la « cueille pour la confire en saumure, elle cause des bou- « tons et pustules aux mains, et les fait devenir rouges, « y causant une démangeaison et inflammation véhé- « mente. »

Remarque. En examinant attentivement le texte latin, on pourra se convaincre que le quatrième vers ne fait que répéter un effet de la rue déjà mentionné dans les lignes précédentes; la répétition est omise dans le texte français. Il existe une variante de ce vers :

Auxilio rutæ, vir lippe videbis acutè.

[1]) Il cite la décoction de coloquinthe, et aussi celle de l'églantier!... Nous ne sommes pas au bout; on a prétendu que le sang de bouc attire les puces et les empoisonne; qu'elles se rassemblent sur tous les objets enduits de graisse de hérisson! *Risum teneatis amici.*

La voici :

Auxilio rutæ, vir quippè videbis acutè.

La première est préférable.

Vir lippe (au vocatif) signifie homme chassieux, c'est-à-dire, l'homme dont les yeux sont chargés de *chassie*. La chassie est une matière grasse fournie par de petites glandes placées dans l'épaisseur des paupières et à l'angle interne de l'œil. Elle sert à faciliter le mouvement des paupières et à oindre les cils. Si elle est très-abondante, comme dans les maladies d'yeux des scrofuleux, elle salit l'appareil visuel, forme, en se durcissant pendant le sommeil, des croûtes qu'il faut enlever avec précaution. Des substances excitantes, telles que la rue, et d'autres plus fortes, remédient à cet état.

---

§ 51. LE SAFRAN EXCITE L'HILARITÉ ET CONFORTE L'ORGANISME. IL DONNE DU TON AUX PARTIES EN AGISSANT FAVORABLEMENT SUR LE FOIE. L'HYSOPE EST UN EXPECTORANT, DANS CE BUT ON EN FAIT UNE DÉCOCTION AVEC DU MIEL. ELLE DONNE UNE COULEUR VERMEILLE A LA FACE.

Confortare crocus dicatur lætificando.
Membraque defecta confortat, hepar reperando.
Hyssopus est herba purgans a pectore phlegma;
Ad pulmonis opus cum melle coquatur Hyssopus.
Vultibus eximium fertur reparare colorem.

Le safran est employé dans l'économie domestique et en médecine. On donne ce nom aux stigmates[1] d'une espèce de *crocus*[2] qui est de la même famille que le *crocus* qui embellit nos jardins, au commencement du printemps. Ces stigmates forment de longs filaments repliés et enroulés sur eux-mêmes, d'une odeur agréable et caractéristique. Pour les bien conserver il faut les garder dans des vases clos à l'abri de la lumière. Le safran est quelquefois sophistique avec les fleurs de carthame qui ont la même couleur, mais qui forment des *tubes* évasés à leur partie supérieure. Il est beaucoup cultivé en France.

Le safran excite l'hilarité et il conforte l'organisme. Le safran est l'ami de l'estomac et favorise la digestion, il agit aussi sur le système nerveux; de là son influence favorable sur l'état général de l'organisme. On le mêle avantageusement à plusieurs préparations culinaires; c'est un ingrédient de quelques liqueurs de table.

Pour agir sur l'estomac, on le donne, à très-petites doses mêlé aux aliments : une pincée pour un plat de plusieurs personnes. A doses fortes, deux à trois grammes et au-delà (pour une personne), il trouble les fonctions, agit fortement sur le système nerveux, provoque des congestions au cerveau, du délire, en un mot, un état qui ressemble à l'ivresse alcoolique Notons en

[1]) Les stigmates font partie des organes de la fructification. Le stigmate est la partie supérieure du pistil.

[2]) *Crocus sativus* de Linnée. Il a été importé d'Orient.

passant que *l'hilarité* n'est pas dans ce cas, un phénomène constant ni ordinaire. Les commentateurs ont eu tort de prétendre que le safran peut exciter une *hilarité mortelle*. Toutefois nous ne nions pas qu'il ne puisse nuire au cerveau jusqu'au point de causer la mort.

Ce que nons venons de dire ne doit pas effrayer le lecteur mal à propos. Il ne faut pas peser, dans une balance exacte le nombre de milligrammes de safran qu'on mêlera au riz, au lait, ou à d'autres préparations culinaires; outrepasse-t-on un peu la dose ordinaire on sera bien sûrement encore à l'abri de la gaieté *terrible* dont parlent les commentateurs.

Il donne du ton aux parties en agissant favorablement sur le foie. Cette action est fort problématique, nul traité de médecine moderne ne la mentionne. En niant l'action sur le foie, nous ne prétendons pas nier l'action tonique du safran. Certes il faut admettre qu'il donne du ton aux parties. Nous l'avons dit tout-à-l'heure : en favorisant la digestion, en agissant sur le système nerveux, il agit indirectement sur l'organisme tout entier, et relève les forces. C'est là l'effet que les médecins expriment par les termes : *donner du ton aux parties.* Le § passe sous silence un effet bien connu du safran, et qui lui fait jouer un assez grand rôle dans la médecine domestique; il a une action spéciale sur la matrice et se montre efficace dans les cas de suppression des règles.

L'hysope, déjà mentionnée dans la Bible[1], a une

[1]) Chez les Israélites, elle était employée pour les aspersions dans les cérémonies du culte. A cet effet les tiges étaient liées en faisceau

saveur amère une odeur assez agréable; elle est quelquefois employée pour faire des bordures dans les jardins d'agrément. Son usage dans la médecine n'est pas tombé en désuétude. L'infusion des sommités, l'eau distillée, le sirop d'hysope sont assez souvent employés. Cette plante est un bon *expectorant*, c'est-à-dire qu'elle facilite l'évacuation des glaires dans les rhumes sans fièvre, surtout dans les rhumes des vieillards. L'épithète *d'expectorant* qui lui est donnée dans ce § est méritée; les observations des Modernes ont confirmé pleinement, sous ce rapport, son efficacité. L'hysope, la sauge, le lierre terrestre, la germandrée et quelques autres simples, sont, de la part de quelques médecins, l'objet d'un oubli immérité, pour ne pas dire d'un dédain coupable.

L'Ecole propose de mêler du *miel* à la décoction d'hysope. Autrefois, c'était là le seul moyen, à la disposition des médecins, pour édulcorer les décoctions, les infusions et autres préparations pharmaceutiques. Le miel était le sucre de l'ancien continent. Il a été détrôné, après la découverte de l'Amérique, par la canne à sucre, et plus tard par la betterave.

L'hysope donne une couleur vermeille à la face. Nous engageons les jeunes personnes à ne pas trop se fier à cette recette dont l'effet est loin d'être infaillible. L'Ecole se borne à dire : on *assure* qu'elle donne une couleur vermeille à la face. Cette manière de s'exprimer nous dit assez que les faits lui manquaient

et remplissaient à peu près l'office du goupillon moderne dans nos églises. *Asperges me hyssopo...*

pour confirmer cette opinion par sa propre autorité. Nous connaissons un meilleur remède : c'est d'éviter les longues veilles, la lecture assidue des romans, et la vie trop sédentaire; de se lever avec l'aurore et de faire de temps en temps une promenade en plein air.

Remarque. Une édition récente porte au premier vers :

... *dicitur lætificando.*

C'est une faute contre la mesure, il faut : *dicatur*...

Il est à regretter que la deuxième syllabe d'*hyssopus* soit longue; pour la mesure il faudrait pouvoir dire au troisième vers :

– ◡ ◡
hyssopus.

Beaucoup d'éditions portent : *fleuma* à la fin du même vers. Le mot n'est pas latin; il faut lire : *phlegma*. Les latins disaient aussi : *pituita*.

La première syllabe d'*hyssopus* est comptée comme brève au quatrième vers. C'est encore une licence poétique qu'il ne faut pas encourager; c'est bien assez de la tolérer.

---

§ 51. LA SEMENCE DE FENOUIL CHASSE LES VENTS. LA SEMENCE D'ANIS AMÉLIORE LA VUE, FORTIFIE L'ESTOMAC. LE MEILLEUR ANIS PRODUIT LES MEILLEURS EFFETS.

Semen fœniculi laxat spiracula culi.
Emendat visum, stomachum confortat anisum.
Copia dulcoris anisi sit melioris.

Voici encore deux simples qui n'ont rien perdu de leur ancienne réputation. Hippocrate déjà parlait fort avantageusement des propriétés médicales de l'anis. Ses successeurs : Galien, Aetius, puis Avicenne, n'ont rien retranché aux éloges du Père de la médecine, et les Modernes les ont confirmés à leur tour.

La semence de fenouil chasse les vents. Le fenouil[1] est une plante aromatique qu'on trouve dans le midi de la France. L'Ecole dit que la semence fait l'office de carminatif, c'est-à-dire qu'elle est employée contre les vents du tube digestif et les coliques qu'ils occasionnent si souvent. Le fenouil agit dans ce cas, de la même manière que plusieurs autres plantes de la famille des ombellifères : le persil, l'anis, l'angétique. Les Modernes emploient aussi la racine de fenouil. En Italie, dit A. Richard, on la mange fraîche en guise de hors-d'œuvre comme les radis.

L'Ecole est sobre sur les effets thérapeutiques du fenouil. Nous aimons cette sage réserve autant que nous blâmons l'enthousiasme irréfléchi de certains praticiens qui lui ont attribué des propriétés imaginaires, comme celles de guérir les fièvres, de neutraliser le venin, et même d'éclaircir la vue de certains ophidiens qui s'y frottent les yeux au sortir de la saison rigoureuse ! Ajoutons cependant que les propriétés du fenouil sont comparables à celles de l'anis, à l'intensité près.

La semence d'anis améliore la vue, fortifie l'estomac.

[1]) *Anethum fœniculum* de Linnée.

L'anis est plus généralement, et bien plus fréquemment employé que le fenouil. Son action sur l'estomac est certaine, c'est à la fois un carminatif et un stomachique. Si donc l'estomac est paresseux, si, des gaz s'accumulent en trop grande quantité et dérangent le tube digestif, l'anis se montre très-utile; la médecine et la pratique domestique sont d'accord sur ce point. Les personnes nerveuses, les hypochondriques, les gens de lettres, ne sont que trop sujettes à ces incommodités. Eh bien, l'infusion de semences d'anis concassées, ou l'eau distillée de cette plante, ou bien quelques gouttes d'huile essentielle d'anis, apportent toujours un soulagement marqué.

C'est par l'estomac que l'anis agit *médiatement* sur la vue. Il existe un rapport assez intime entre la tête et l'estomac. Si l'une de ces parties souffre, l'autre prend part et se dérange, comme par contre-coup. Ainsi un estomac surchargé d'aliments qu'il digère péniblement, ou bien chargé d'humeurs altérées (état saburral) cause de la douleur frontale, de la pesanteur de tête. L'estomac réagit aussi sur le goût, quelquefois sur la vue, et même sur l'exercice des facultés intellectuelles. L'estomac est-il débarrassé, guéri, tout rentre dans l'ordre. L'influence de l'estomac sur le goût est fréquente. L'organe est-il assez dérangé pour ne pouvoir plus digérer, les aliments ont perdu leur saveur. L'influence sur la vue, n'est pas aussi forte, quoique réelle. On a vu l'état saburral produire une cécité momentanée. L'influence salutaire de l'anis sur la vue, dans quelques cas rares, doit être attribuée à l'action immédiate de cette sub-

stance sur l'estomac, et par là sur l'appareil de la vision. Nous avons été heureux de trouver chez les commentateurs la même opinion, que celle que nous venons d'exposer, sur l'interprétation à donner à ce passage.

Le meilleur anis produit les meilleurs effets. Avons-nous bien saisi la signification du texte? Si cela est, il s'agit d'une proposition générale, qu'on peut appliquer à l'usage de tout médicament. Les mots *copia dulcoris* (beaucoup de douceur) sont employés ici au figuré, pour indiquer un effet très-avantageux. Vu l'usage fréquent de l'anis, l'Ecole, on peut le supposer, croit nécessaire d'avertir tout spécialemeut le lecteur qu'il doit bien choisir l'anis; qu'il importe de n'employer que des semences bien développées, arrivées à parfaite maturité; qu'en outre, il faut les bien conserver, dans un bocal clos, dans un lieu sec, afin qu'elles ne perdent rien de leur arome.

Toutes les préparations d'anis, employées de nos jours, sont édulcorées par le sucre, anciennement par le miel. Cela n'ôte rien à l'efficacité. C'est un moyen de rendre l'ingestion plus facile, de vaincre toutes les répugnances. Ce soin n'est pas inutile; moins un médicament excite de dégoût et de troubles étrangers à son action thérapeutique, plus on peut compter sur son efficacité. Ceci soit dit en règle générale, et spécialement pour les personnes qui semblent prendre à tâche d'inspirer, de bonne heure aux enfants, un dégoût, une aversion très-marquée pour tout ce qui porte le nom de médicament.

Remarque. Le texte que nous avions à traduire porte :

....fugat et spiracula culi.

Dans cette phrase on donne à *spiracula* la signification de gaz, vents; d'après cela il faudrait traduire : *et chasse les vents*. Les Latins n'ont donné le nom de *spiracula*, au singulier *spiraculum*, qu'à l'orifice par lequel s'échappe de l'air, ou des odeurs. Il faut lui conserver cette signification et substituer au mot *fugat*, le terme *laxat* : alors on traduit littéralement : *il ouvre l'orifice par lequel s'échappent les vents*. Cette variante fait aussi disparaître la particule *et*, qui n'est là que pour la mesure.

Dulcor, oris, synonyme de *dulcedo*, est rarement employé. Pline s'en est servi dans ce passage : *Contracta dulcorem amittit.*

Le dernier vers est incorrect au troisième et au quatrième pied; celui-ci est considéré comme spondée, quoique formé de deux syllabes brèves :

...dulco | rĭs ă | nĭsi.

Il est vrai qu'on peut considérer la finale *ris* de *dulcoris* comme longue, parce qu'elle forme la césure, mais la première d'*anisi* est brève en tout cas. L'incorrection disparaît en employant le synonyme . *aniceti :*

– ◡ ◡ – – ◡ ◡ – – – ◡ ◡ –
Copia dulcoris aniceti sit melioris.

§ 52. PLINE L'A DIT, L'HIRONDELLE REND LA VUE A SES PETITS EN LEUR OIGNANT LES YEUX AVEC LE SUC DE CHÉLIDOINE (!). LE SUC DE SAULE, INSTILLÉ DANS L'OREILLE, TUE LES VERS; L'ÉCORCE, BOUILLIE DANS LE VINAIGRE, GUÉRIT LES VERRUES. LES FLEURS, LE SUC DES FRUITS DE CETTE PLANTE SONT NUISIBLES A LA PARTURITION. LA TUTHIE GUÉRIT LES HÉMORRAGIES.

Cæcatis pullis hâc lumina mater hirundo,
Plinius ut scribit, quamvis sint eruta reddit.
Auribus infusus vermes succus necat ejus.
Cortex verrucas in aceto cocta resolvit.
Pomorum succus, flos partus destruit ejus.
Si cruor emanat spodium sumptum cito sanat.

On raconte dans ce § les effets admirables de deux plantes dont les noms ne se trouvent pas dans le texte original. Cependant tous ceux qui connaissent la doctrine de Salerne n'hésitent pas à dire qu'il s'agit de la *chélidoine* et du *saule blanc*. Ces noms ont été insérés dans la traduction.

Parlons d'abord de la chélidoine[1]. Qui ne connaît cette herbe aux fleurs jaunes, croissant dans les haies, dans les décombres et qui parvient aussi à enfoncer ses racines dans les joints des vieux murs. Toutes les parties

[1]) *Chelidonium majus* de Linnée.

de la plante renferment un suc jaune, âcre, très-irritant. La chélidoine est vivace.

L'hirondelle rend la vue à ses petits en leur oignant les yeux du suc de chélidoine. Voilà l'effet merveilleux du suc de chélidoine : il rend la vue aux aveugles! A la vérité il s'agit d'hirondelles ne quittant pas encore le nid de leur mère; mais qui sait?.. Et puis, chose prodigieuse encore, c'est la mère qui fait elle-même cette cure miraculeuse. Franchement, nous croyons que l'Ecole ne cite cette opinion que pour éveiller l'attention des observateurs et les engager à mieux étudier les effets de cette plante. Aussi a-t-elle soin de laisser la responsabilité de l'assertion à un célèbre naturaliste : *Pline l'a dit....* Mais, n'en déplaise au naturaliste romain, son autorité ne suffit pas pour faire admettre cette hérésie médicale[1]. Le suc de chélidoine ne peut rendre la vue à personne, pas même aux oiseaux, qui se distinguent entre tous les animaux par la finesse et la portée de ce sens. Cependant Pline l'a dit. — Mais Pline en a tant dit! Il assure qu'on ne trouve plus de rate chez les pourceaux qui ont mangé de l'herbe de Teucrium[2]. Ailleurs il affirme que le remora[3], rien qu'en s'attachant à un navire, l'arrête tout court, malgré les flots et les vents. Il raconte gravement

[1]) Encore le texte est-il adouci dans la traduction. Nous n'avons pas traduit littéralement ces mots : *Quamvis sint eruta,* alors que les yeux ont été crevés, la chélidoine rend la vue!

[2]) La germandrée, plante indigène, croissant spontanément en Belgique.

[3]) C'est un poisson de petite taille portant à la tête une espèce de ventouse à l'aide de laquelle il peut s'attacher aux corps solides.

qu'à la bataille d'Actium le navire que montait Antoine fut arrêté par un remora! Le célèbre Romain fut obligé de changer de vaisseau pour manœuvrer au milieu de sa flotte[1].

Tout cela n'est ni plus ni moins absurde que de prétendre que les améthistes rendent sobre, les grénats joyeux, que les saphirs préservent de la perte des biens temporels, et les agathes de la morsure des serpents.

Il ne faut pas cependant refuser toute propriété médicale à la chélidoine. Le suc en est âcre, très-irritant, nous l'avons déjà dit. On l'emploie avec succès pour faire disparaître les verrues. On a osé l'appliquer sur la cornée transparente, pour en guérir les taches (taies de l'œil). C'est là une tentative hardie, dangereuse, qui peut donner lieu à des accidents beaucoup plus graves que le mal que l'on prétend guérir. Boerhave a conseillé l'usage de la chélidoine dans l'ictère (jaunisse). D'autres l'on vantée dans les hydropisies. On ne s'en sert plus à l'intérieur. Si on voulait l'essayer il faudrait se souvenir que le suc en est caustique, qu'ingéré en certaine quantité, il peut agir à l'instar d'un poison.

Pour en revenir une dernière fois à l'hirondelle de Pline, nous sentons le besoin de dire que, malgré notre incrédulité sur ce point, nous ne nions pas, d'une manière absolue, l'intervention de l'instinct de l'homme et des animaux dans la découverte de remèdes utiles. Les personnes souffrant d'état saburral recherchent les boissons acides, qui leur sont très-utiles. Les enfants tour-

[1]) Voyez Pline, Histoire naturelle. Livre XXXij, Chapitre I.

mentés par les acidités de l'estomac ingèrent de la craie. Le chien malade mâche du chiendent[1].

Le suc de saule instillé dans l'oreille tue les vers. Le saule blanc est un arbre bien connu. Il se plaît dans les lieux humides, dans les prairies, le long des fossés et des ruisseaux. Il atteint jusqu'à trente pieds d'élévation, et se distingue par son écorce lisse, d'un vert tendre, ses feuilles lancéolées allongées, dentées en scie, et dont la face inférieure est couverte de petits poils blancs. Lorsqu'on l'étèle, il pousse chaque année, à son sommet, une foule de branches longues et flexibles; il en repousse encore lorsque déjà l'intérieur du tronc se détruit et se creuse profondément.

Eh bien, le suc de cet arbre tue les vers. L'Ecole l'assure, il nous semble voir d'avance sourire bien des personnes, à la lecture de ce passage. Eh quoi, instiller un médicament dans l'oreille externe, pour chasser les vers de l'*intestin,* lequel se trouve à plusieurs pieds de là! Lecteurs, pas trop de précipitation, procédons avec calme. Et d'abord, la médecine pratique nous offre bien des cas où l'on guérit une partie, en appliquant le remède à distance, loin de l'organe malade. Un mal d'yeux, une inflammation de la gorge se guérissent quelquefois par un purgatif. Eh bien, l'intestin qu'on purge n'est-il pas loin des yeux, loin de l'arrière-bouche? Une éruption à la face peut se guérir par un

[1]) Le nom de cette plante vient de là. C'est le *triticum repens* de Linnée. Les racines infectent les champs; elles contiennent un suc souvent employé en médecine.

vésicatoire appliqué à la jambe. Une personne tombe en défaillance, le cœur n'agit plus; approchez un peu d'éther des narines; vous réveillez l'action du cœur. Il y a donc possibilité de guérir, de soulager une partie, en appliquant le remède à distance.

D'ailleurs, s'agit-il bien ici de vers logés dans l'intestin? Cela n'est pas sûr du tout. Les Anciens confondaient sous le nom de vers bien des animalcules que les modernes rangent dans d'autres classes. Les larves d'insectes étaient classées autrefois parmi les vers. S'agit-il ici de larves? Quelques commentateurs le pensent. Dès lors la signification du texte devient autre; le remède n'a plus rien qui doive étonner; son action est des plus simples : on instille un suc amer et astringent dans l'oreille, on tue les larves[1] qui s'y trouvent logées. Faisons remarquer que des cas de cette espèce sont bien rares, fort peu de praticiens ont eu l'occasion de voir des larves dans l'oreille externe.

L'écorce bouillie dans le vinaigre guérit les verrues. Nous préférons le suc de chélidoine, et celui de l'euphorbe.

Ni *les fleurs* ni *le suc des fruits du saule* ne sont nuisibles à la parturition. On a prétendu, à tort, que ses substances resserrent le passage que doit parcourir le nouvel être pour arriver à la lumière. L'usage interne du saule, dans un but thérapeutique, ne saurait avoir

[1]) En histoire naturelle on donne le nom de larve à l'insecte à sa sortie de l'œuf. C'est alors un animalcule *vermiforme*. La métamorphose se fait plus tard. La chenille est la larve du papillon.



cette conséquence fâcheuse, ni détruire le germe en train de se développer. C'est cependant le sens que certains traducteurs ont donné à ce passage : *partus destruit.*

L'écorce des jeunes branches de saule a été souvent utilisée, lors du premier Empire, dans le traitement de la fièvre intermittente. Quoique inférieure au *quinquina,* elle s'est montrée assez efficace ; aussi l'usage n'en est-il pas entièrement abandonné de nos jours dans les cas de fièvre intermittente simple.

La tuthie guérit les hémorragies (nasales). La tuthie est un *oxyde de zinc impur,* qui sous forme d'incrustations grises s'attache aux cheminées des fourneaux dans lesquels on fait fondre le minerai de zinc[1]. On ne l'emploie plus à l'intérieur. On l'applique en onguent sur les ulcères, et sur la conjonction dans les cas d'inflammation, ou de taches de la cornée. L'oxyde de zinc *pur* est employé à l'intérieur, non dans les cas d'hémorragie, mais contre les convulsions des enfants.

Il est à remarquer que les hémorragies, ou flux de sang, reconnaissent différentes causes, et que le traitement doit varier d'après la cause. En accordant donc à la tuthie une efficacité qu'elle n'a pas, encore ne saurait-elle convenir dans tous les cas quelconques de flux de sang. Les Salernitains s'en servaient dans les hémorragies nasales.

[1]) Il y a une espèce de saule nommé *marceau,* et en flamand *Paesch-hout* (*salix caprœa* de Linnée), qui fleurit vers Pâques, avant que les feuilles poussent. Cet arbuste est assez commun dans les bois.

Remarque. Le mot *pomi*, *pomorum* signifie ici le *fruit* du saule; c'est-à-dire la capsule renfermant la semence. Cette capsule est formée de deux valves longitudinales, et renferme plusieurs graines recouvertes de petites soies fines. Les capsules viennent sur les fleurs femelles. Les fleurs mâles forment des chatons qui se développent en même temps que les feuilles[1].

Nous avons traduit le mot *spodium* par tuthie (oxyde de zinc), on peut consulter à ce sujet : le *Lexicon medicum renovatum Steph. Blancardi* et le *Dictionnarium Calepini*. Un traducteur, s'appuyant de l'autorité de Théophraste, pense qu'il s'agit du *Prunus Sylvestris spinosa* (prunier sauvage), arbrisseau diffus, épineux, croissant dans les bois, et dont le fruit, d'abord verdâtre, devient ensuite brun. On retire par expression du fruit, avant la maturité, un suc légèrement astringent, qui était autrefois employé dans la dyssenterie, maladie caractérisée, comme on sait, par des selles sanguinolentes.

---

§ 53. ON DIT QUE LE SUC DE CRESSON PRÉVIENT LA CHUTE DES CHEVEUX, REMÉDIE AUX MAUX DE DENTS, GUÉRIT LES CROÛTES DE LA PEAU SI ON L'APPLIQUE SOUS FORME DE PATE, AVEC DU MIEL. LA SEMENCE DE SÉNEVÉ, QUOIQUE GRÊLE, DESSÈCHE, ÉCHAUFFE, PROVOQUE LES LARMES, PURGE LE CERVEAU ET CHASSE LE VENIN.

[1]) Des médecins anciens ont assuré que c'est la cendre de certaines plantes qui prennent feu et se consument jusqu'à la racine, quand le vent les agite et les frotte les unes contre les autres!

Illius succus crines retinere fluentes
Illitus asseritur, dentis curare dolorem;
Et squammas succus sanat cum melle perunctus.
Est modicum granum siccum calidumque sinapis;
Dat lacrymas, purgatque caput, tollitque venenum.

Ce § traite des effets de deux plantes appartenant à la famille naturelle des *crucifères*. Les crucifères fournissent d'excellents antiscorbutiques. Le cresson et le sénevé sont connus en cuisine aussi bien qu'en pharmacie domestique.

Il y a deux espèces de cresson : le cresson alénois[1], cultivé dans les jardins, et le cresson de fontaine[2]. Ce dernier se plaît dans les ruisseaux à eau courante. On mange l'herbe de ces deux espèces, en guise de salade. On prend aussi, comme remède, le suc frais du cresson de fontaine, (deux à trois cuillerées ordinaires par jour) édulcoré avec du sucre. C'est là un excellent antiscorbutique et un remède très-utile aux scrofuleux. C'est sous ce dernier point de vue que l'Ecole le considère lorsqu'elle parle des *croûtes de la peau à guérir;* c'est-à-dire certaines éruptions chroniques dont le développement est favorisé par la constitution scrofuleuse. Toutefois, il ne faut pas se borner, dans ce cas, à appliquer sur la partie malade un mélange de suc et

[1]) *Lepidium sativum* de Linnée.

[2]) *Sisymbrium nasturtium* de Linnée.

de miel, il faut introduire le remède, par le tube digestif, jusque dans le sang; celui-ci l'amènera dans toutes les parties débilitées, altérées par le vice scrofuleux. Le cresson est alors un aliment et un médicament qui s'identifie avec l'organisme et préside à la formation de molécules organiques nouvelles, exemptes entièrement de la diathèse[1] scrofuleuse. Nous ne saurions assez recommander ce remède aux scrofuleux en général; l'action en est sûre, mais lente; on doit s'en souvenir, et, par conséquent, n'attendre des effets salutaires très-marqués qu'après un long usage, alors que l'organisme en est pénétré complétement.

Remédie aux maux de dents. Le vice scorbutique nuit aux gencives et aux dents. Les gencives des scorbutiques sont mollasses, saignant à la moindre friction, elles s'ulcèrent facilement. Le suc de cresson, appliqué localement, mais aussi introduit dans l'organisme, remédie à cet état de choses aussi bien que d'autres antiscorbu tiques appartenant à la même famille, tels que l'herbe aux cuillers[2], le radis cultivé[3] et la cardamine des prés[4].

On dit que le suc de cresson remédie à la chute des cheveux. Les éruptions qui apparaissent à la tête s'atta-

[1]) *Diathèse* signifie un état morbide plus ou moins latent, un germe, un levain de maladie, qui n'attend qu'une cause occasionnelle pour devenir une maladie très-bien caractérisée, qu'on ne saurait confondre avec aucune autre.

[2]) *Cochlearia officinalis* de Linnée.

[3]) *Raphanus sativus.*

[4]) *Cardamine pratensis.*

quent aux cryptes[1] qui produisent les cheveux ; de là, la chute de ceux-ci, avant l'âge. Le cresson, remédiant aux éruptions qui se plaisent dans une constitution, nous allions dire dans un *terrain* scrofuleux, ainsi qu'à la débilité qui est l'apanage du scorbut, se montre très-utile à la conservation des cheveux. Nous en avons dit assez pour ne plus insister sur ce point. Ambroise Paré, le grand chirurgien du 16me siècle, se servait de feuilles de cresson de fontaine, frites dans le saindoux, pour guérir la teigne qui est très-nuisible aux cheveux. Ce remède n'est plus usité. Nous avons vu employer, dans le même cas et avec quelque succès, l'herbe de chélidoine frite dans le beurre. C'est un remède domestique usité dans quelques cantons de la Flandre Occidentale.

La semence de sénevé[2], *quoique grêle, dessèche, échauffe.....* Salut semence de sénevé, base de la *moutarde* bienfaisante ! La table est mal servie si vous n'y figurez pas. Le mot sénevé est peu employé ; on y a substitué celui de moutarde, qui n'indiquait primitivement que la pâte obtenue en écrasant finement la semence de sénevé dans le vinaigre simple, ou aromatisé. Plus tard on a donné aussi le nom de moutarde à la plante qui fournit la graine de sénevé. La moutarde nommée d'abord sinapie du nom de la plante (en latin *sinapis*)

[1]) On appelle cryptes pilifères de petites cavités ou poches logées dans l'épaisseur de la peau, et qui laissent transsuder la matière des cheveux.

[2]) *Sinapis nigra* de Linnée.

se fabriquait autrefois à Dijon, d'où on l'exportait dans des pots ornés des armes de la ville, avec cette légende : *moult ne tarde*. Par contraction on en a fait *moutarde*[1]; ce nom fut bientôt donné à ce produit, quel que fût le lieu de fabrication.

La semence de sénevé, quoique grêle, dessèche, échauffe. Ceci veut dire que c'est une substance excitante, d'une saveur forte et âcre. Il faut donc la ranger parmi les *excitants*, c'est-à-dire les agents qui stimulent, ravivent l'action des parties avec lesquelles on les met en contact. Mise à la bouche, sous forme de moutarde, ou bien la graine simplement écrasée, elle produit une vive excitation sur la langue. L'excitation s'étend jusqu'aux cavités nasales et à la membrane qui revêt la face antérieure des yeux, d'où résultent l'éternument, la supersécrétion des larmes et des fluides que produit la membrane dont les fosses nasales sont tapissées. Ces fluides forment la matière du moucher, on les appelle aussi *pituite*, d'où le nom de pituitaire donné à la membrane qui revêt les fosses nasales. Nous touchons ici à l'action dépurative exercée sur le cerveau par le sénevé, au dire des Salernitains :

[1]) On a donné à ce mot une autre origine; on l'a dérivé des mots latins : *mustum urens*, jus de raisin piquant. On assure que le premier mode de préparation de ce condiment consistait à écraser la graine de sénevé dans le jus de raisin, et que ce n'est que plus tard qu'on a employé le vinaigre.

Non nostrum ..... tantas componere lites!

Quoiqu'il en soit de ces graves débats. La moutarde est un bon condiment dont l'abus seul est nuisible.

Purge le cerveau. Autrefois l'on croyait que la pituite était formée à l'intérieur du crâne et s'écoulait dans les fosses nasales. De là est resté le nom de *glande pituitaire* donné, encore de nos jours, à un petit corps placé à la face inférieure du cerveau, non loin de la voûte des fosses nasales; de là est resté aussi le terme impropre de rhume du cerveau[1]. On admettait donc que la glande pituitaire exerçait une action salutaire sur le cerveau en le débarrassant des humeurs superflues, au moyen desquelles elle fabriquait la pituite. On donnait ce nom à un liquide inutile à l'organisme, et qui s'écoulait, croyait-on, à travers plusieurs petits trous que l'on avait remarqués à la paroi supérieure des fosses nasales[2]. Or, la graine de moutarde ayant la propriété de favoriser la formation de la pituite, on en avait conclu qu'elle purifie le cerveau, en le débarrassant de certains principes inutiles. Les modernes ont mieux défini l'action du sénevé : il excite la sécrétion qui s'accomplit dans la membrane des fosses nasales.

Chasse le venin. Lequel, et comment? Nous l'ignorons. Les commentateurs pour soutenir cette opinion

[1]) Le prétendu rhume de cerveau est en réalité une inflammation catarrhale de la membrane pituitaire. Au début il y a sécrétion d'un fluide aqueux très-abondant, qui s'écoule par les narines; plus tard le fluide devient plus gras, plus épais, c'est le signal de la maturation du rhume. Après cela tout rentre dans l'ordre, et désormais la sécrétion ne produit que ce qu'il faut pour humecter convenablement l'intérieur des fosses nasales.

[2]) Ces trous existent à la vérité, mais ils ne servent qu'à transmettre aux fosses nasales les filets des nerfs *olfactifs*, qui sont les agents de l'olfaction.

s'appuient, non sur l'observation pratique, mais sur une assertion d'Avicenne prétendant que l'odeur des graines, — sans doute écrasées, — de sénevé met en fuite les *vers* venimeux; lisez : serpents vénimeux!

---

§ 54. LE FENOUIL, LA VERVEINE, LA ROSE AVEC LA RUE ET LA CHÉLIDOINE SERVENT A LA PRÉPARATION D'UNE EAU TRÈS-UTILE AUX YEUX.

Fœniculum, verbena, chelidonia et rosa, ruta,
Ex istis fit aqua, quæ lumina reddit acuta.

Nous avons déjà parlé de toutes ces plantes, à l'exception de la verveine[1]. L'Ecole propose d'infuser les pétales de roses rouges avec l'herbe de fenouil, de verveine, de rue et de chélidoine pour en composer un collyre[2] utile à la vue.

Le tort de semblables préceptes c'est qu'ils sont trop vagues; ils disent trop, ou trop peu, surtout lorsqu'ils s'adressent aux gens du monde. La vue peut souffrir de bien des manières et sous l'influence de bien des

[1]) *Verbena officinalis* de Linnée.

[2]) On nomme collyre tout médicament destiné à être appliqué sur les yeux, le plus souvent c'est sous forme liquide.

causes morbifiques. Le même remède ne saurait être efficace dans ces différents cas. La vue peut souffrir : parce qu'on est très-affaibli, parce qu'on s'est beaucoup fatigué les yeux, parce qu'il existe une inflammation des ces organes (ophthalmie), parce qu'il se trouve des taches opaques sur quelque partie transparente, parce que les nerfs optiques sont paralysés. L'eau en question convient-elle dans tous ces cas? Certainement non.

Nous avons déjà averti le lecteur du danger qu'il y aurait à appliquer sur l'œil le jus de chélidoine, nous ne conseillons pas davantage l'usage de la rue. Quant à l'eau de roses rouges, faite par simple infusion ou par distillation, elle convient dans les inflammations légères de l'œil, parce qu'elle contient un principe astringent qu'on retrouve aussi dans la verveine, mais non pas dans le fenouil. Voilà à quoi se bornent les indications précises par rapport aux simples mentionnés dans ce paragraphe. Craignez donc la forte irritation que peuvent produire la rue, la chélidoine; employez l'eau de rose et de verveine dans les inflammations légères de l'œil, produites par le froid, par la fumée, par l'introduction d'un grain de sable, ou autres petits corps capables d'irriter la *conjonctive;* c'est le nom de la membrane mince et éminemment sensible qui recouvre la face antérieure du globe de l'œil, ainsi que la face postérieure des paupières.

Voyez ce qui a été dit de la rue au § 50; de la chélidoine au § 53. Nous avons eu occasion de parler du fenouil au § 52.

Remarque. Le texte des éditions dont nous disposons est fautif; il porte :

– ◡ ◡ –   – – ◡   ◡ ◡   ◡ – ◡ ◡ ◡   –
Fœniculum, verbena, rosa, chelidonia, ruta.

Il a été facile de faire disparaître l'incorrection en changeant l'ordre des mots :

– ◡ ◡ –   – – ◡   ◡ – ◡ ◡ —   ◡ ◡   –
Fœniculum, verbena, chelidonia et rosa, ruta.

---

§ 55. VOULEZ-VOUS CONSERVER VOS DENTS, BRÛLEZ DES GRAINES DE POIREAU AVEC DE LA JUSQUIAME, RECEVEZ-EN LA FUMÉE (A LA BOUCHE) AU MOYEN D'UN ENTONNOIR.

Sic dentes serva, porrorum collige grana,
Ne careas jure tu hyosciamum simul ure,
Sicque per embotum fumum cape dente remotum.

S'agit-il ici d'une pratique propre à conserver pendant très-longtemps une denture d'ailleurs saine? Est-il bon, quand on jouit du précieux avantage d'une bonne et belle denture, de fumiger quelquefois la bouche comme il est prescrit ici? Sans doute, non. Telle n'est pas la signification de ce §. Il s'agit de dents déjà entamées par la carie, lesquelles, par conséquent, font beau-

coup souffrir; il s'agit d'arrêter le mal et de calmer la douleur. Or, voici ce que prescrivent à cet effet les Salernitains : *Servez-vous de la vapeur des graines de poireau jetées sur le feu, vous arrêterez les progrès du mal; ajoutez le suc de jusquiame*[1], *vous calmerez la douleur.*

Pourquoi employer la vapeur des graines de poireau? Les commentateurs nous répondent « pour tuer le ver qui se trouve dans le creux de la dent et qui est la cause du mal. » A cela nous répondons que, comme il n'existe pas là de *ver rongeur,* il ne faut pas employer la préparation de poireau pour le tuer. Ajoutons que le jus de jusquiame, qui est *narcotique,* peut endormir plus ou moins une vive douleur, mais qu'il y a des narcotiques plus énergiques, préférables dans le cas présent; par exemple : l'opium. Le *laudanum* est un vin opiacé; eh bien, humectez l'intérieur de la dent avec un peu de ce liquide, ou, ce qui est plus facile, mettez en deux ou trois gouttes sur une petite boulette d'ouate que vous déposerez dans la cavité, la douleur se calmera.

Toutefois, ce n'est là qu'un palliatif. La dent gâtée fait souffrir parce que le nerf qu'elle renferme est dénudé, et exposé à l'action directe de l'air atmosphérique, des aliments, des boissons, en un mot de tout ce qui entre dans la bouche. Le froid, le chaud, une particule d'aliment, une gouttelette de boisson acide, voilà qui suffit pour agacer ces fibres si extraordinairement sensibles, et produire de vives douleurs. La douleur endormie par le narcotique, il faut donc songer à en prévenir le retour. L'art

[1]) La jusquiame est l'*hyoscyamus niger* de Linnée; c'est une plante assez rare, quoique spontanée en Belgique.

met deux moyens à notre disposition : l'occlusion de la cavité, l'extraction de la dent. Si le creux offre une forme telle qu'on puisse espérer d'y fixer à demeure une substance capable de boucher le trou, sans presser sur le nerf, il faut *plomber* la dent. Ceci veut dire : combler le vide en y introduisant une pâte qui bientôt durcit à l'air, et fait l'office d'un ciment, lequel met le nerf à l'abri des agents nuisibles, tout comme si la dent était bien entière.

Si ce moyen est impraticable, à cause de l'étendue ou de la forme de la cavité, il faut arracher la dent. Alors le nerf se rompt; ce qui en reste dans l'alvéole[1] est bientôt recouvert par les gencives qui s'étendent par dessus cette cavité, et protégent efficacement le filet nerveux contre tous les agents du dehors. Dans ce traitement rationnel de la carie dentaire et de la douleur qui en est la suite, on peut donc se passer du poireau; de quelque manière que l'on prétende s'en servir, il est de trop ici; s'il n'avait pas d'autre vertu curative que celle qu'on lui a gratuitement attribuée contre la carie, on pourrait le renvoyer à la cuisine avec défense de se glisser désormais dans la pharmacie domestique. Toutefois ce qui a été dit dans notre commentaire sur le § 43 prouve qu'il n'y a pas lieu d'être aussi exclusif à l'égard de cette plante.

[1]) L'alvéole est une cavité creusée dans la mâchoire et dans laquelle la dent se trouve implantée. Les gencives constituent un tissu dense et résistant qui entoure l'alvéole et se resserre autour du collet de la dent. Le collet est le point intermédiaire entre la racine et la couronne de la dent.

Remarque. Le texte portait :

Ne careas jure, cum jusquiamo simul ure

Le mot *jusquiamus* ne se trouve pas dans le dictionnaire latin. On peut y substituer le terme : *hyosciamus*, sans nuire à la mesure; on ajoute *tu* qui fait élision avec la syllabe suivante. C'est la modification que nous nous sommes permise.

Le mot *embotum*, en français : *entonnoir*, appartient à la basse latinité. On le trouve dans le *Glossaire* de Du Cange. Les Latins se servaient du mot : *infundibulum*.

Carpentier, dans son *Glossaire français*, donne : embut, entonnoir, et renvoie au mot *embotum*, dans son supplément sur Du Cange.

Notre savant collègue Monsieur le professeur David, à la complaisance duquel nous devons cette note, pense que le terme dérive du verbe ἐμϐάλλω, qui signifie : *jeter dans*, *mettre dans*, etc.

---

§ 56. L'AUNÉE OFFICINALE[1] AGIT FAVORABLEMENT SUR L'ESTOMAC ET SUR LES POUMONS. LE SUC JOINT A CELUI DE LA RUE GUÉRIT, DIT-ON, LES HERNIES. L'AIL, LES NOIX, LA RUE, LES POIRES, LE RAIFORT ET LA THÉRIAQUE SONT LES ANTIDOTES DU VENIN LE PLUS ÉNERGIQUE.

[1]) *Inula helenium* de Linnée.

Inula campana reddit præcordia[1] *sana.*
Cum succo rutæ si succus sumitur hujus,
Affirmant ruptis nil esse salubrius istis.
Allia, nux, ruta, pyra, raphanus et theriaca :
Hæc sunt antidotum contra mortale venenum.

L'*aunée* se plaît dans les lieux humides et se distingue par ses fleurs jaunes composées, sa tige droite, velue, converte d'un duvet cotonneux; elle a cinq à six pieds d'élévation. La racine en est la partie active. Elle a une saveur amère, une odeur aromatique. Employée depuis bien longtemps en médecine, l'aunée est encore en usage de nos jours. Elle est tonique, c'est-à-dire qu'elle fortifie l'estomac; elle combat aussi les flatuosités. Mais c'est dans les affections catarrhales qu'on l'emploie le plus souvent, lorsque l'époque de l'irritation est passée, alors que le mal a perdu de son intensité et qu'il approche de la *maturation*[2].

On emploie le suc mêlé à du sucre; c'est ce qui s'appelle en flamand : *campaen suiker*, ou bien encore : *anacampane*[3]. On donne aussi la racine confite. Quelques

[1]) *Præcordia* veut dire région précordiale. Ici ce terme indique les viscères qui se trouvent dans le voisinage du cœur, à savoir : l'estomac et les poumons.

[2]) La maturation d'un catarrhe, ou rhume, est caractérisée par l'absence de la fièvre, la diminution de la toux, laquelle est humide et suivie de l'expectoration de matières grasses, muqueuses (glaires).

[3]) On voit dans le texte latin, qu'avant Linnée, l'*aunée* se nommait aussi *Inula campana;* le mot *anacampane*, n'est donc qu'une altération du terme latin.

établissements hospitaliers ont en quelque sorte le monopole de ces préparations[1].

La poudre de racine d'aunée est l'ingrédient d'une pommade employée avec succès, paraît-il, contre la gale.

Il croît abondamment en Belgique une autre espèce d'aunée qui a été employée autrefois dans la dyssenterie. Linnée lui a imposé pour cela le nom d'*Inula dysenterica*.

Le suc, joint à celui de la rue, guérit, dit-on, les hernies. Le lecteur remarquera la réserve renfermée dans ces mots : *dit-on*. Le doute manifesté par l'Ecole est fort sage. En médecine, le *cum hoc, ergo propter hoc*[2] séduit quelquefois les observateurs. Qu'on applique sur une tumeur herniaire de l'aunée et de la rue, et qu'ensuite la hernie rentre, quelle conclusion pratique doit-on en tirer? Cela prouve-t-il l'efficacité de ces plantes? Pas nécessairement. Le fait de la rentrée peut être accidentel, ou du moins être produit par une tout autre cause. L'attouchement qui vient d'avoir lieu, ou mieux encore la pression méthodique, faite en même temps, la position donnée au malade peuvent suffire.

Il ne faut donc proclamer l'efficacité des sucs et des médicaments dans ces cas, que lorsque, à diverses reprises, dans des circonstances semblables, le même moyen a produit le même effet et que les autres tentatives, faites

[1]) Les religieuses de l'hôpital civil de Courtrai en Flandre, excellent dans la préparation de l'anacampane. Même hommage à rendre aux sœurs de l'hôpital de Nieuport.

[2]) Deux phénomènes se succédant ne sont pas nécessairement liés entre eux par un rapport de cause à effet.

en vain, ont précédé de beaucoup l'emploi du moyen préconisé, ou que ces tentatives sont de telle nature qu'on ne peut raisonnablement leur attribuer aucune efficacité. Or ce n'est pas ainsi que l'efficacité de l'aunée et de la rue a été démontrée.

Qu'on y prenne bien garde, les hernies n'offrent pas toujours les mêmes conditions, et ne sont pas entièrement du domaine de la médecine domestique. Le rôle de celle-ci doit se borner à donner une idée de la hernie, à faire comprendre les dangers qui peuvent l'accompagner, et la nécessité d'appeler tout de suite les secours de l'art, enfin à inculquer au malade l'extrême importance d'observer exactement toutes les recommandations du médecin.

On appelle hernie ou *rupture*, le déplacement d'un viscère. Il abandonne la cavité dans laquelle la nature l'a placé, pour s'insinuer dans une autre cavité, ou se glisser jusque sous la peau et y former une tumeur bien sensible au tact et à la vue. C'est l'intestin qui se déplace le plus souvent.

Pour comprendre ceci, il faut savoir que la paroi antérieure de l'abdomen est formée de plusieurs couches de parties molles superposées, dont la plus superficielle est la peau. Ces couches offrent, la peau seule exceptée, certains orifices naturels destinés à livrer passage à des vaisseaux d'un calibre qui est beaucoup au-dessous de celui des intestins. Chez quelques personnes, le tissu, qui entourne ces orifices se relâchant, ceux-ci se dilatent et l'intestin peut s'y engager facilement lorsque les viscères de l'abdomen sont beaucoup pressés pendant un *effort*, ou un accès de toux. C'est alors qu'une anse

intestinale[1], fuyant sous la pression, traverse brusquement l'orifice et vient soulever la peau.

On trouve de ces orifices vers le bas de l'abdomen non loin du pli de l'aine, de chaque coté du corps. Si semblable accident arrive, il s'agit de faire rentrer l'intestin au plus tôt par une pression méthodique et une position convenable, c'est-à-dire, telle que l'intestin n'ait à suivre qu'un plan incliné du dehors vers le dedans pour glisser dans la cavité abdominale. L'homme de l'art est seul capable de s'acquitter heureusement de cette tâche. Des tentatives faites par des mains inexpérimentées aggraveraient le mal.

La réduction faite il faut retenir l'intestin par l'application d'un appareil convenable. Il consiste en un bandage élastique entourant, comme une ceinture, le bas de l'abdomen, et muni d'une pelote placée au niveau de l'orifice pour maintenir celui-ci fermé de manière à s'opposer à un nouveau déplacement. Ce bandage doit être porté *constamment* et bien longtemps. Il serait surtout très-imprudent de s'en dispenser quand on fait des efforts, qu'on est tourmenté par la toux ou par des vomissements. Les secousses qu'éprouvent alors les viscères feraient facilement sortir encore une fois une portion d'intestin. Les moyens employés avec succès une première fois ne la feraient peut-être plus rentrer.

En effet, si une portion considérable d'intestin est expulsée, de manière à dilater fortement l'orifice, l'in-

[1]) On appelle anse, en anatomie, tout ce qui est recourbé comme l'anse d'un vase. On dit : une anse intestinale, une anse nerveuse etc.

testin qui dilate est pressé à son tour, et fortement retenu dans l'orifice; alors non-seulement il résiste aux tentatives de réduction, mais devient douloureux, s'enflamme et, si l'on n'y remédie *promptement*, tombe en gangrène; c'est un accident mortel.

Dans ces cas, toujours pressants et dangereux, il ne reste le plus souvent d'autre remède que d'inciser, avant que la gangrène se manifeste, les bords de l'orifice, afin de le dilater assez pour faire rentrer l'intestin.

Nous avons cru utile d'insister sur ce point, parce que l'expérience a prouvé que bien des *herniaires* périssent victimes de leur imprudence. Qui veut agir sagement ne doit se débarrasser de son bandage que lorsque le médecin s'est assuré que l'orifice s'est assez resserré pour qu'aucun danger de rechute ne soit plus à craindre. Bien des personnes sont obligées de le porter toute la vie.

L'ail, les noix, la rue, les poires, le raifort et la thériaque sont les antidotes du venin le plus énergique. Nous accordons tout au plus à l'ail, — que nous aimons peu, — de se glisser dans quelques préparations culinaires; il plaît à certains palais[1], malgré les imprécations d'Horace :

Parentis olim si quis, impiâ manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius[2].

[1]) Les bergers de Virgile en faisaient grand cas; témoins ces vers :
Thestylis et rapido fessis messoribus æstu,
Allia serpillumque herbas contundit olentes.
Les anciens croyaient que l'ail chasse la fatigue.

[2]) Que celui qui a porté une main impie sur son père soit condamné à manger l'ail plus nuisible que la ciguë.

Mais qu'il vienne se ranger parmi les antidotes, voilà une témérité dont il faut lui demander compte; c'est une usurpation don il faut faire prompte justice. Or donc, de par la Médecine moderne, l'ail n'est l'antidote d'aucun venin, d'aucun poison. Nous ajoutons à dessein *d'aucun poison* parce que les Anciens ont désigné sous le nom de venin, non seulement le venin proprement dit, mais aussi les poisons, et mêmes d'autres substances très-nuisibles[1].

Et les *noix*? jusqu'à preuves meilleures qu'une simple assertion d'Avicenne, nous renvoyons les noix au dessert, avec recommandation aux convives de ne pas oublier ce que nous en avons dit en développant les §§ 35, et 36. On peut voir aussi le § 61. Les *poires* et le *raifort* suivront les noix. Voilà déjà quatre antidotes détrônés, en vertu de l'autorité des faits. Nous avons été sévère sur ce point; il le faillait. Il n'est pas permis d'inspirer une fausse sécurité à celui qui a besoin d'un véritable antidote, ni de lui faire perdre un temps précieux par l'emploi de remèdes inefficaces. La *rue* ne mérite pas grâce non plus aux yeux de la science moderne : qu'elle se borne au rôle que nous lui avons assigné au §§ 50 et 55; quoique modeste, il est utile.

1) De nos jours on appelle exclusivement venin des substances nuisibles que certains animaux fabriquent au moyen d'organes spéciaux, aux dépens de principes puisés dans le sang. Tel est le venin de la vipère et du serpent à sonnettes.

On appelle poison une substance minérale ou végétale qui, introduite en petite quantité dans le corps, y produit de grands troubles et même la mort. L'arsenic, la noix vomique sont des poisons.

Nous arrivons à la *thériaque,* préparation très-compliquée, qui a subi, selon les époques, diverses modifications; ce qui ne l'a pas empêchée de jouir pendant longtemps d'une grande célébrité. La thériaque est donc un électuaire[1] composé, dont on compte les ingrédients par dixaines. Il y entre de l'*opium,* des sucs de plantes amères, des aromates, de la myrrhe, du *castoréum,* de la térébenthine, du baume de la Mecque, du vin et bien d'autres substances encore, même de la chair sèche de vipère. La thériaque préparée à Venise a joui d'une grande célébrité.

Ce n'est pas l'Ecole de Salerne seule qui a considéré ce médicament comme l'antidote du venin et du poison. Cette opinion était autrefois assez généralement répandue. Nous éprouvons le regret de devoir ajouter que le remède n'est pas sûr; il ne faut pas s'y fier. Celui qui aurait le malheur d'être mordu par un serpent venimeux ou un chien enragé, devrait au lieu de recourir à la thériaque avoir le courage de faire cautériser immédiatement la plaie, par le fer rouge ou par un substance caustique, afin de détruire la matière nuisible avant qu'elle parvienne dans le sang.

Remarque. Le texte portait :

– ◡ ◡ – – ◡ ◡ ◡ ◡ ◡ ◡ – – ◡ ◡ ◡
Allia, nux, ruta, pyra, raphanus et theriaca.

1) On appelle électuaires des préparations officinales molles, ou plus consistantes, dans lesquelles on fait entrer des poudres, des pulpes et autres ingrédients qu'on incorpore avec du miel ou du sirop.

Ce vers est très-incorrect. En changeant l'ordre des mots on obtient un vers qui a la mesure et la rime :

– ◡◡ – ◡ ◡ – ◡◡ – ◡ ◡ – – –
Allia, nux, pyra, theriaca et raphanus cum ruta.

Les deux derniers pieds sont des spondées.

---

§ 57. PRENEZ DU VIN D'ABSINTHE[1], SI VOUS VOULEZ PRÉVENIR LES NAUSÉES PRODUITES PAR LA NAVIGATION.

Nausea non poterit quemquam vexare marina,
Antea cum vino mixtam si sumpserit illam.

Le mal de mer est connu, le spécifique est encore à trouver. Nausées, vomissements, maux de tête, abattement extrême, voilà ce qui caractérise ce mal. Il faut en chercher la cause dans l'impression monotone, fatigante, que produit sur la vue le mouvement des vagues, et, en second lieu, dans les balancements du navire en marche. Si la mer est houleuse, les efforts que l'on fait pour ne pas perdre l'équilibre, la gêne de la respiration, puis une sensation étrange vers la région de l'estomac, à chaque fois que le navire descend sur le dos d'une

[1]) *Artemisia absinthium*, de Linnée.

lame, enfin les congestions de sang qui se font dans les grandes cavités du corps, toutes ces causes ont leur part dans la production du mal de mer.

On peut éprouver quelque chose qui ressemble en petit à ce mal, lorsque voyageant par chemin de fer, on fixe trop longtemps les yeux sur les objets qui bordent la route : les poteaux, les arbres, les haies, qui semblent fuire en sens contraire, avec une extrême rapidité. Le tournoiement apparent des objets fait éprouver, à celui qui valse pour la première fois, un vertige que l'on peut considérer aussi comme un diminutif du mal dont traite ce paragraphe.

Pour en venir au traitement, nous disons qu'il faut compter parmi les meilleurs remèdes à lui opposer; la position horizontale et l'occlusion des yeux. Quelques voyageurs se trouvent bien de porter un bandage serré autour des reins. Quant au remède proposé par l'Ecole de Salerne a-t-il l'efficacité qu'elle lui prête?

Prenez du vin d'absinthe... L'absinthe est une plante amère, aromatique. On la cultive facilement dans les jardins potagers. L'usage de cette plante est très-ancien dans l'économie domestique, aussi bien que dans la pratique médicale.

Au moyen âge on préparait dans les couvents un vin d'absinthe, qu'on appelait *hypocras*. Ce vin est stomachique, guérit quelquefois le vomissement. Il vaudrait la peine de l'essayer de nouveau contre le mal de mer.

Après avoir parcouru plusieurs éditions des Préceptes, nous ne nous expliquions pas pourquoi l'on n'y trouve pas de traces de l'emploi de l'absinthe, plante plus célè-

bre que quelques-unes mentionnées et prônées par les Salernitains. Nous savions que *Nicolas de Salerne* avait dit de certaines pilules, dont l'absinthe est l'un des ingrédients : *sine quibus esse nolo :* j'en suis toujours pourvu.

En continuant nos recherches nous avons trouvé dans l'édition de Paris, 1861, la variante ci-jointe, on y parle des effets de l'absinthe :

Aurium depellit sonitum cum felle bovino,
Obstat pestiferæ, cum vino sumpta, cicutæ.
Nauseam non poterit quemquam vexare marina,
Antea commixtam vino qui sumpserit ipsam.

L'Ecole n'avait donc pas oublié l'absinthe. Peut-être même trouvera-t-on quelque jour un fragment, où les Salernitains parlent de l'abus de la liqueur d'absinthe. C'est un breuvage attrayant pour bien des personnes, et dont l'excès nuit fortement à l'organisme. La maladie qui en résulte se nomme *absinthisme.*

Remarque. Certains interprètes ont expliqué d'une manière fort originale le paragraphe qui nous occupe :

Nausea non poterit quemque vexare marina,
Antea cum vino mixtam si sumpserit illam.

D'après eux, ce passage : *si sumpserit illam*, se rapporte à l'eau de mer, le pronom *illam* étant mis pour : *aqua*, ou *unda marina.* Il faudrait donc traduire : quiconque aura pris, avant de s'embarquer, de l'eau de mer

mêlée au vin, sera à l'abri des nausées (mal de mer).

Singulier remède! Certes il ne sera pas du goût de nos lecteurs[1]. Nous sommes très-disposé à croire que ce breuvage causerait des nausées et des vomissements, au lieu de les apaiser.

Est-ce la véritable signification de ce passage?

L'expression latine est vague. Le remède qu'on a en vue est désigné par le pronom *illam*. A quel substantif se rapporte ce pronom, écrit au féminin? On ne trouve aucun substantif, dans le vers précédent, auquel il puisse raisonnablement se rapporter. Certes, ce ne sera pas au terme *nausea*.

Il faut donc remonter au paragraphe qui le précède. Dans les éditions qui nous servent habituellement de guide, c'est le suivant :

Salvia cum rutá faciunt tibi pocula tuta;
Adde rosæ florem minuit potenter amorem.

Or, ni la sauge, ni la rue, ni la rose n'ont jamais été considérées comme propres à calmer les nausées. Ce § ne peut donc servir à interpréter le passage qui nous occupe. La variante, au contraire, que nous avons adoptée pour l'interprétation du texte, est positive, claire, précise. Elle se trouve dans une édition où l'on s'est attaché à reproduire tous les fragments de l'Ecole de Salerne découverts dans ces derniers temps.

[1]) Un commentateur fait observer, avec une certaine naïveté, que le remède en question n'est que pour les riches; il conseille aux pauvres de boire de l'eau de mer pure.

Nous voici arrivé à la fin de la partie des préceptes qui traite des *simples*. Nous avons passé en revue les médicaments que les Salernitains affectionnaient, qu'ils employaient le plus souvent et qu'ils recommandaient spécialement à la pharmacie domestique. La pharmacie de l'Ecole n'était pas fort riche, au temps où les *Préceptes* furent publiés. Mais il ne faut pas juger du mérite du praticien d'après le nombre des médicaments qu'il emploie, comme il ne faut pas juger de la valeur du soldat d'après le nombre d'armes dont il est chargé.

Employer peu de médicaments, mais connaître exactement les circonstances qui en réclament l'usage, savoir apprécier au juste jusqu'à quelle dose on peut ou l'on doit aller; entrevoir habilement les cas où une certaine témérité est salutaire; distinguer dans les phénomènes de la vie ce qui est l'effet du mal et ce qui est l'effet du médicament, voilà ce qui caractérise le grand praticien. Avec des remèdes peu nombreux, il est riche, il fait des cures étonnantes; d'autres sont pauvres au milieu de l'abondance. Donnez à un praticien comme Sydenham, ou comme Boerhave, une provision d'opium, de quinquina et de fer; ajoutez y du tartre émétique, quelques purgatifs et une bonne lancette il guérira des centaines et des centaines de malades.

Ne dédaignons pas cependant les remèdes nouveaux; quelques-uns peuvent mener plus directement au but que les anciens auxquels on les a substitués. Nous l'admettons volontiers; mais toujours est-il que le médecin manie le plus habilement les remèdes qu'il emploie le plus souvent.

§ 58. TROIS CHOSES NUISENT A LA FINESSE DE L'OUÏE : LE SOMMEIL APRÈS LE REPAS, LE MOUVEMENT EXCESSIF ET L'IVRESSE. LE TINTEMENT D'OREILLE RECONNAÎT POUR CAUSES : LE SAISISSEMENT, LA DIÈTE PROLONGÉE, LE VOMISSEMENT, LES CHOCS ET LES CHUTES, L'IVRESSE ET LE FROID.

Et mox post escam dormire nimisque moveri,
Ista gravare solent auditus, ebrietasque.
Metus, longa fames, vomitus, percussio, casus,
Ebrietas, frigusque tumultum causat in aure.

Le § 58 et le suivant traitent de l'ouïe et de la vue. Ils indiquent ce qui est nuisible à ces sens, et nous apprennent par conséquent comment il faut agir pour les préserver de tout dérangement. La vue et l'ouïe, voilà, sans contredit, les plus importants des sens externes; ils méritent la mention spéciale que l'Ecole leur consacre ici. Le goût et l'olfaction ne nous rendent pas le quart des services que nous devons aux deux premiers; aussi a-t-on nommé ceux-ci, avec raison, sens supérieurs. En effet, c'est principalement par la vue et l'ouïe que nous connaissons bien tout ce qui nous environne. Elles nous procurent les notions les plus importantes, et fournissent d'abondants matériaux à notre vie intellectuelle. Par ces sens, nous acquérons la notion de l'existence, des couleurs, du mouvement et de la

distance des objets; nous nous mettons en relation avec notre semblable, nous écoutons son langage, nous apercevons ses phénomènes d'expression[1], nous lisons son écriture; il se manifeste ainsi tout entier à notre entendement. En un mot, les yeux, les oreilles, voilà les portes par lesquelles le monde extérieur arrive jusqu'à nous. Celui qui est privé de ces deux sens vit dans un bien petit cercle d'idées; il faut des prodiges d'adresse et de patience pour développer son intelligence.

L'Ecole considérait tout cela, lorsqu'elle a entrepris de nous dire comment il faut conserver intacts les appareils de la vue et de l'audition. Remarquons-le bien, un organe n'agit d'une manière anormale que lorsqu'il est matériellement altéré. Cette altération est-elle fugace, le mal est passager; est-elle plus stable, le dérangement fonctionnel persiste aussi longtemps que cette dernière.

L'appareil de l'ouïe se compose de trois parties bien distinctes : l'oreille, le cerveau et les nerfs acoustiques lesquels mettent les deux premiers organes en rapport entre eux. L'ouïe doit souffrir à chaque fois qu'une de ces parties est plus ou moins altérée. La plupart des causes nuisibles mentionnées dans le § que nous avons à commenter, ne nuisent à l'audition qu'en modifiant directement le cerveau. Telles sont principalement l'ivresse, les chutes et les chocs, la diète et le sommeil après le repas. Toutes ne sont pas également dangereuses. Voyons d'abord ce qui nuit à la *finesse* de l'ouïe,

[1]) Il faut rapporter aux phénomènes d'expression les gestes et le jeu de la physionomie.

examinons ensuite les causes qui produisent cette sensation incommode qu'on appelle *tintement d'oreille.*

Trois choses nuisent à la finesse de l'ouïe : 1° *le sommeil après le repas.* L'Ecole déconseille fortement le sommeil après le repas. C'est une habitude dont il a été parlé aux §§ 1er et 6me. Nous en avons signalé les inconvénients. Certes, la lourdeur de tête, qu'éprouvent bien des personnes après ce sommeil, ne saurait être que désavantageuse à l'exercice complet des sens, à celui de l'audition en particulier. Une influence défavorable n'est pas à contester; seulement nous disons qu'il y a des causes bien plus nuisibles et dont les effets sont plus durables.

2° *Le mouvement excessif* (après le repas). De grands mouvements musculaires troublent la digestion; un estomac rempli d'aliments mal digérés réagit défavorablement sur la tête, sur le cerveau et, par conséquent, sur le sens de l'ouïe, comme aussi sur quelques autres fonctions; voilà le raisonnement de l'Ecole. Tout cela n'est pas sans fondement. Toutefois, il y a beaucoup de personnes qui digèrent très-bien, malgré des travaux fort fatigants après le repas; voyez les hommes adonnés aux durs travaux de l'agriculture. Cela ne dérange ni leur digestion ni leur audition. C'est qu'un bon estomac n'est pas facilement dérangé dans son travail digestif par l'exercice musculaire[1].

[1]) Le texte porte *moveri*, être mis en mouvement; cette expression prise à la lettre, il ne s'agirait que d'un mouvement passif, tel que celui qu'on *subit* en voyageant en voiture. L'assertion des Salerni-

3° *L'ivresse.* Voici une cause bien autrement puissante que les deux premières. L'ivresse, portée à un certain degré, trouble grandement l'exercice des sens externes; les impressions les plus fortes sont à peines perçues. Voyez cet homme plongé dans l'ivresse alcoolique; le monde extérieur est pour lui comme s'il n'existait pas. Il n'entend, il ne parle pas; c'est un sourd-muet de la plus triste espèce. De l'air pour respirer, le sol pour le supporter, voilà à quoi se bornent ses relations avec le dehors. Ne lui représentez pas tout ce qu'il y a de triste, de dégradant dans son état; les sons ébranleront, à la vérité, sa membrane tympanique, ils parcourront la chaîne des osselets de l'oreille[1] ils ébranleront ses nerfs, mais le cerveau est malade, son action est presque nulle, il ne transmet plus les impressions à l'âme. Que si la parole arrive encore jusqu'à l'ivrogne, ce n'est plus qu'un vain son qui n'a pas de signification; la brute en saisit autant, lorsque la voix de l'homme résonne à ses oreilles.

tains doit-elle s'entendre de ce mouvement-là? Nous répondons négativement. Il n'y qu'à lire avec attention le § 6me où le mouvement *actif,* tel que nous l'avons supposé dans notre commentaire, est clairement indiqué comme nuisible à la digestion. Cela étant, il aurait mieux valu se servir du terme *movere.* Peut-être le mot *moveri* constitue-t-il une faute d'impression; quoiqu'il en soit nous l'avons trouvé dans toutes les éditions consultées.

[1]) La membrane tympanique, tendue comme la peau d'un tambour, bouche l'extrémité interne du conduit auditif, lequel commence au fond de la conque de l'oreille. Ce conduit, toujours rempli d'air, porte les oscillations sonores jusqu'à la membrane tympanique. Celle-ci, oscillant à son tour, transmet les oscillations à la chaine des osselets; elles parcourent facilement cette chainette et arrivent ainsi aux nerfs auditifs.

Le tintement d'oreille reconnaît pour causes : le saisissement, la diète prolongée, le vomissement, les chocs et les chutes, l'ivresse et le froid. Le tintement, ou bourdonnement d'oreille, est bien connu. C'est un bruit, ou un son continu, provoqué par un état *interne*. Il ne faut pas en chercher la cause dans des sons produits autour de nous; c'est, comme disent les physiologistes, une sensation *subjective*. Plusieurs causes provoquent le tintement. Parmi ces causes on cite de nouveau l'ivresse; elle modifie l'état du cerveau, cela suffit pour provoquer une sensation subjective. En général, tout ce qui favorise la congestion du sang vers la tête peut engendrer ce phénomène. Cela se remarque très-souvent chez les apoplectiques. Si le travail morbide se développe lentement, il commence par une simple congestion sanguine au cerveau, le tintement en est la conséquence[1]. Le travail morbide continuant, il arrive un instant où l'accumulation est telle que les vaisseaux se rompent, sous la pression du sang, alors l'apoplexie est entièrement dévéloppée. De là, on concluera, en règle générale, que chez les personnes prédisposées à l'apoplexie, le tintement d'oreille est un phénomène dont il faut bien tenir compte. C'est un avertissement qu'il n'est pas permis de négliger. Le tintement ou bourdonnement est encore, chez quelques épileptiques, un phénomène avant-coureur d'une attaque.

[1]) Cet état congestif est la cause d'une autre sensation subjective : la vue de bluettes, d'étincelles passant de temps en temps devant les yeux. Les bluettes, le tintement, voilà des phénomènes précurseurs d'une attaque d'apoplexie.

Les chocs et les chutes; l'ébranlement qui en résulte pour le cerveau, et les nerfs acoustiques, suffit pour produire le tintement, un soufflet peut produire le même effet. Tout le monde connaît cette expression : donner un soufflet à quelqu'un que les oreilles lui en tintent. Ainsi encore les fortes oscillations de l'air atmosphérique, en secouant vivement les nerfs de l'audition, laissent après elles un bourdonnement qui ne disparaît qu'à la longue. Le *vomissement* produit une secousse assez vive pour avoir la même conséquence. Quelquefois il produit une dureté d'ouïe momentanée. Ceci arrive lorsque l'air de l'arrière-bouche est refoulé par la trompe d'Eustache[1] dans l'oreille moyenne et presse fortement, de dedans en dehors, sur la membrane tympanique. Il suffit de presser du doigt sur le commencement du conduit auditif externe pour refouler la membrane tympanique (au moyen de l'air existant dans le conduit entre cette membrane et le doigt) et faire refluer un peu d'air de l'oreille moyenne vers l'arrière-bouche; on diminue ainsi la tension *extraordinaire* de la membrane.

Les personnes nerveuses sont plus sujettes que les

[1]) On donne ce nom à un conduit qui met l'arrière-bouche en communication avec l'oreille moyenne. L'oreille moyenne fait suite au conduit auditif externe, dont elle n'est séparée que par la membrane tympanique. A l'état normal cette membrane supporte la pression de l'air qui est dans l'oreille moyenne (il y arrive par l'arrière-bouche et la trompe) et de l'air qui se trouve dans le conduit auditif externe; les deux pressions se faisant équilibre, la membrane n'est pas plus pressée dans un sens que dans un autre. Tout ce qui détruit cet équilibre tend la membrane si fortement que la transmission des oscillations sonores en souffre.

autres au tintement d'oreille; un *saisissement* le produit facilement[1]. Quant au *froid*, son influence est réelle, à chaque fois qu'il produit une affection catarrhale de la membrane qui tapisse la trompe d'Eustache. En effet, pour que l'audition se fasse régulièrement cette trompe ne peut être ni obstruée, ni rétrécie. Or, le gonflement que le catarrhe produit dans la membrane de revêtement, rétrécit le conduit; la communication entre l'air de l'oreille moyenne et celui de l'arrière-bouche est moins facile, c'est une cause de tintement.

Quant à la *diète prolongée*, il est à remarquer qu'elle affaiblit considérablement l'organisme; *l'impressionnabilité* du système nerveux augmentant en raison directe de cet affaiblissement, la moindre impression est vivement sentie; une modification sensorielle, qui, en d'autres temps aurait passé inaperçue, est maintenant clairement sentie, et certaines sensations subjectives (le tintement) deviennent fréquentes.

Si l'Ecole avait voulu énumérer toutes les causes qui peuvent nuire à l'audition, elle aurait certainement ajouté au catalogue que nous venons de parcourir. Elle aurait insisté sur les causes qui produisent la dureté de l'ouïe et la surdité complète : l'obstruction du conduit auditif externe par des corps étrangers, la rupture de la membrane tympanique par de très-fortes oscillations de l'air, telles qu'en produit la dé-

[1]) L'effet du saisissement sur l'organe de l'ouïe est annoté dans une page de la Bible. En parlant des malheurs qui vont fondre sur la maison d'Héli le Seigneur dit à Samuël qu'ils feront tinter les oreilles à ceux qui en entendront le récit.

charge d'un canon et d'autres causes qu'il n'est pas nécessaire de mentionner ici.

Remarque. Auditus : ouïe, est à l'accusatif pluriel, pour sauver la mesure. Le singulier *auditum* valait mieux, mais alors il y avait élision avec la première syllabe d'*ebrietas*, la mesure était détruite. On pourrait modifier ainsi :

Ista gravare solent auditum, crapula turpis,

Cela vaut d'autant mieux que l'on supprime ainsi le mot *ebrietas* qui se trouve aussi dans le quatrième vers.

On lit encore dans le texte ordinaire :

Metus longa fames.....

La première syllabe de *metus* étant brève, ce mot ne peut commencer le vers. Nous l'avons transposé pour conserver la mesure; on obtient en même temps la rime.

Dans une édition de 1861 on trouve *motus* au lieu de *metus*, et *tinnitum* au lieu de *tumultum:* avec *tinnitum* il faut supprimer *que* après *frigus*, pour conserver la mesure du vers.

---

§ 59. **BIEN DES CAUSES NUISENT A LA VUE, CE SONT : LES BAINS, LE VIN, L'AMOUR, LE VENT, LE POIVRE, L'AIL, LA FUMÉE, LE POIREAU ET LES OIGNONS, LES LENTILLES, LES FÈVES, LA MOUTARDE, LE PLEURER, LE SOLEIL, LE FEU, LE TRAVAIL, LES COUPS, LA POUSSIÈRE, LES CORPS AIGUS ET ENFIN LES LONGUES VEILLES.**

Balnea, vina, venus, ventus, piper, allia, fumus,
Porri cum cœpis, faba, lens, fletusque, sinapis,
Sol, coitus, ignis, labor, ictus, acumina, pulvis.
Ista nocent oculis, sed vigilare magis.

Voilà bien des causes morbifiques, toutes ne sont pas nuisibles au même degré. Commençons par les disposer dans un certain ordre, chose que l'Ecole a dû sacrifier aux exigences de la versification. Il y en a, parmi le nombre, qui s'attaquent aux parties les plus superficielles de l'œil : la poussière, la fumée. D'autres agissent sur les nerfs optiques[1] : le soleil; d'autres enfin sur le cerveau. Mais avant d'entrer dans les détails, rappelons-nous ceci : les rayons lumineux qui émanent d'un objet doivent traverser toutes les parties transparentes de l'œil, peindre exactement, au fond de l'organe, l'image de cet objet et produire ainsi une impression d'une intensité convenable, ni trop forte ni trop faible, pour que l'objet soit vu distinctement. Souvenons-nous enfin que cette impression doit être transmise, par des nerfs optiques sains, à un cerveau constitué à l'état normal.

La fumée, les corps aigus, la poussière, les coups, le poivre, l'oignon, la moutarde, le vent. Ces causes

[1]) Ce sont les nerfs dont les nombreux filets viennent s'étaler dans l'œil, sous forme d'une surface membraneuse concave, sur laquelle se peignent les images des objets que la vue nous fait découvrir.

sont de la première catégorie, elles agissent sur les parties superficielles de la vue. Or, ces parties pour peu qu'elles soient dérangées, font souffrir la vue, il suffit pour cela d'un peu de rougeur, même d'une gouttelete de larmes, arrêtée sur la cornée transparente[1]. Que de dérangements si un grain de sable se met en contact avec la *conjonctive*; c'est ainsi qu'on appelle la mince membrane qui recouvre le globe de l'œil et la face postérieure des paupières. Elle est d'une très-grande sensibilité. C'est principalement sur elle qu'agissent les causes de la première catégorie. Elles l'irritent; cette irritation est suffisamment prouvée par la rougeur et la douleur de la partie. C'est assez pour déranger la vue. Que la fumée agisse sur cette membrane pendant une minute, le trouble est manifeste, quoique transitoire. Que si la fumée vient à agir plus longtemps, l'irritaton sera plus forte, plus durable, la vue se dérangera pour longtemps. C'est ce qui arrive aux Lapons. Les cabanes qu'ils habitent ne laissent pas assez échapper la fumée; de là, pendant la mauvaise saison surtout, une cause continuelle d'irritation, d'où la fréquence des maux d'yeux chez ce peuple.

Que les corps *aigus*, mis en contact avec l'œil, nuisent à la vue, c'est là un fait dont le lecteur est certainement bien convaincu; l'expérience est là pour le prouver surabondamment. Nous en dirons autant de la

[1]) La gouttelette agit dans ce cas à l'instar d'une lentille produisant une réfraction inopportune des rayons lumineux qui vont entrer dans l'œil.

poussière et des *coups* sur l'œil[1]. Le *poivre* appliqué par accident sur l'œil, la matière volatile d'un *oignon* que l'on incise, la *moutarde* déposée en certaine quantité dans la bouche, voilà encore des causes nuisibles de la même catégorie. L'on sait que si la moutarde est forte, et prise en grande quantité, elle étend son action non-seulement sur la muqueuse nasale (la moutarde monte au nez), mais aussi sur la conjonctive, d'où résulte une gêne momentanée de la vue. Ceci accordé, nous n'admettons pas, avec certains commentateurs, que l'usage interne de la moutarde, du poivre, du poireau, de l'oignon, de l'ail et de quelques autres substances stimulantes, puisse à la longue nuire à l'exercice de la vue.

Le *vent*, voilà encore un irritant de l'œil, surtout le vent froid, dont Hippocrate a dit : *oculos mordet*, il mord, il irrite vivement les yeux. Le *pleurer* ne produit qu'un dérangement momentané.

Les *bains* employés convenablement ne sont pas à craindre pour la vue. Les bains frais fortifient. L'Ecole recommande de se laver les yeux au réveil avec de l'eau froide. L'abus des bains chauds affaiblit; la vue peut s'en ressentir. Quant aux pédiluves ou bains de pieds, ils sont employés avec succès dans le traitement de certains maux d'yeux.

En quoi les *lentilles*, les *fèves* employées comme aliment peuvent-elles nuire à la vue? Nous l'ignorons.

[1]) Les coups peuvent déranger autre chose encore que les parties superficielles.

Notre expérience ne nous a rien appris sur l'action nuisible. Nous avons parcouru en vain les traités spéciaux des oculistes modernes, pour y trouver une assertion de ce genre.

L'amour, le vin, les longues veilles. Ces causes agissent spécialement sur le cerveau. Les excès vénériens nuisent non-seulement aux fonctions nutritives, mais bien fortement aussi à la vie cérébrale, aux fonctions qui en dépendent. Alors les yeux perdent de leur éclat et de leur force, la lumière ordinaire du jour les fatigue, ils perdent de leur expression, le feu du génie ne les anime plus. Le *vin* pris avec excès, trouble l'action du cerveau; il nuit donc à la vue, même plus promptement à la vue qu'à l'audition. L'abus des substances alcooliques peut produire l'opacité des corps transparents de l'œil. Les *longues veilles* fatiguent à la fois le cerveau et les nerfs optiques; c'est une cause nuisible à laquelle les hommes de cabinet ne s'exposent que trop souvent.

Le soleil, le feu. La lumière directe du soleil, le feu, les corps en ignition font sur les nerfs optiques une vive impression; si elle se prolonge ou se répète trop souvent, la texture délicate de ces nerfs s'altèrera, la vue devra en souffrir.

Remarque. Les copistes ont interverti d'une manière bien maladroite les mots du deuxième vers. On lit dans le texte généralement adopté :

Porri cum cæpis, lens, fletus, faba, sinapis,

Ce n'est pas là un hexamètre. On peut voir en tête du § dans le texte latin qu'il était facile de rétablir la mesure, en changeant l'ordre des termes.

---

§ 60. LES NOIX, L'HUILE, LA CHAIR D'ANGUILLE, LES POMMES ET LES BOISSONS CRUES, LE FROID A LA TÊTE ENGENDRENT LA RAUCITÉ DE LA VOIX.

Nux, oleum, frigus capitis, anguillaque, potus
Ac pomum crudum faciunt hominem fore raucum.

La raucité de la voix est un phénomène des plus communs dans les affections catarrhales. Chaque fois que le catarrhe attaque le larynx, — c'est l'instrument de la voix, — la phonation souffre : les sons deviennent moins éclatants, la voix est *cassée.*

Le froid à la tête. Le froid est de toutes les causes de raucité mentionnées ici, la plus fréquente et la plus puissante. Le froid à la tête est certes nuisible, mais le refroidissement d'autres parties, même des pieds, l'est bien aussi.

La raucité produite par le froid, et que nous appelons raucité *catarrhale,* reconnaît une double cause organique. La première, c'est le gonflement des *languettes*

(dites *vocales*) placées dans le larynx, et dont les vibrations produisent les sons; la seconde ce sont les matières muqueuses (*glaires*) qui recouvrent ces languettes et qui, à peine expulsées par la toux, sont remplacées par d'autres. L'affection catarrhale guérie, ces deux causes disparaissent et la voix reprend son timbre ordinaire.

Au commencement de ce § sont énumérées trois substances grasses : *l'huile, les grosses noix et la chair d'anguille*, dont l'usage engendre, d'après l'Ecole, la raucité de la voix. Il y a d'abord l'huile. Les Salernitains pensent que l'usage interne de cette substance amène beaucoup de matière grasse sur les languettes vocales, matière faisant l'office des glaires qu'un rhume a fait naître. Cette opinion n'est pas fondée. L'huile qu'on avale, et les matières grasses en général ne touchent pas les languettes en passant de la bouche dans l'estomac, elles ne peuvent donc pas y adhérer pour nuire à la voix. Le larynx est placé au-devant du tube que parcourent les aliments; il n'y a pas de communication directe entre ces deux organes. Les matériaux que nous avalons passent, il est vrai, au-dessus de l'orifice du larynx, mais rien n'entre : la Nature y a pourvu. Si cela arrive, on s'*engorge;* les mouvements de la déglutition ont été incomplets, exécutés avec une certaine *négligence*.

L'huile passe de l'intestin dans le sang pour s'y brûler lentement afin de chauffer le corps. Est-il introduit plus d'huile ou de matières grasses qu'il n'en faut pour chauffer convenablement le corps, l'excédent va se déposer sous la peau et ailleurs, mais jamais sur les languettes vocales.

Les grosses noix renferment de l'huile grasse, qu'on peut retirer par expression. Est-ce à cause de ce principe qu'elles sont nuisibles à la voix? Les commentateurs l'assurent. Nous ne sommes pas de leur avis, quoique nous admettions que ces fruits sont nuisibles. C'est d'ailleurs une opinion généralement accréditée chez les chanteurs. Nous ne sommes pas disposé à absoudre les noix sous ce rapport; le *pourquoi* de cette action nuisible nous échappe.

Qu'on accuse les anguilles de fournir un aliment lourd, de digestion difficile, nous l'admettons sans contestation; mais nous ne leur reconnaissons aucune influence directe sur la pureté de la voix, pas plus qu'à l'huile.

Les pommes et les boissons crues. Les pommes, de quelque manière qu'on les mange, sont bien innocentes aussi du méfait dont on les charge dans ce §. Mais que dirons-nous de l'effet des boissons crues? L'expression employée ici est bien vague. De quelles boissons s'agit-il? Les commentateurs se contentent de dire que l'excès des boissons nuit à la voix, surtout si cela arrive avant le coucher.

Pour conserver la pureté de la voix, nous croyons qu'il faut éviter, avant tout, les excès en boissons alcooliques, non-seulement avant de se coucher, mais à toute autre époque du jour. L'eau fraîche, si le corps n'est pas en transpiration, n'est pas nuisible à la voix.

Les orateurs, les musiciens qui veulent conserver la pureté et la force de l'organe de la phonation, ont d'autres soins à prendre que d'éviter les pommes crues et les

substances grasses. Ils doivent éviter de trop fatiguer cet organe; plus d'un prédicateur l'a éprouvé à ses dépens. Il faut encore éviter soigneusement de porter la parole en public ou de chanter lorsqu'on est enrhumé. La perte de la voix (*aphonie*) peut être la suite de cette imprudence. Enfin, il faut se garder des affections catarrhales; il est d'observation qu'elles attaquent de préférence le larynx chez les personnes que leur état oblige de faire grand usage de cet instrument de la phonation.

Remarque. Dans ce passage :

Potus ac pomum crudum....

nous avons rapporté l'adjectif *crudum*, non-seulement au substantif *pomum*, mais aussi à *potus*. Au lieu donc de traduire comme nous l'avions fait d'abord : les pommes crues et les boissons (prises en excès[1]), nous avons écrit : les pommes et les boissons crues. Dans notre opinion les mots : boissons crues sont synonymes d'eau fraîche. Le lecteur connaît l'antipathie de l'Ecole pour l'eau froide usitée comme boisson.

Nous savons bien que si notre traduction est l'expression fidèle du texte, il y a quelque chose à redire sous le rapport grammatical; mais ce ne serait pas là le premier ni l'unique péché de l'Ecole contre les règles de la grammaire latine :

Multa licent.. pictoribus atque poëtis.

[1]) Ceci conformément à l'opinion de quelques commentateurs.

§ 61. VOULEZ-VOUS GUÉRIR RAPIDEMENT D'UN RHUME? FAITES DIÈTE, VEILLEZ, TRAVAILLEZ BEAUCOUP, BUVEZ PEU; NE PRENEZ RIEN QUE DE CHAUD, MODÉREZ VOS MOUVEMENTS RESPIRATOIRES ET SÉJOURNEZ DANS UN AIR CONVENABLEMENT CHAUFFÉ. LE RHUME QUI AFFECTE LA POITRINE, SE NOMME CATARRHE; ON L'APPELLE RAUCITÉ (*branchus*) S'IL ATTAQUE LE LARYNX; S'IL ATTAQUE LA MUQUEUSE NASALE, IL S'APPELLE CORYZA.

Jejuna, vigila, caleas dape, valdè labora,
Inspira calidum, modicum bibe, comprime flatum;
Hæc benè tu serva, si vis depellere rheuma.
Si fluat ad pectus dicatur rheuma catarrhus,
Ad fauces branchus; ad nares esto coryza.

Lorsque le Roi d'Angleterre, auquel s'adresse l'Ecole, s'enrhumait, — cela devait être assez fréquent dans l'air brumeux de l'Angleterre, — ce roi était alors bien à plaindre. « Sire, vous êtes enrhumé, voici un § qui vous concerne : 1° *faites diète* pour dessécher les humeurs, 2° *fuyez le sommeil;* les *veilles* et le *travail soutenu* vous seront très-salutaires. 3° *Défiez-vous de la soif*, c'est un sentiment trompeur, et quand vous ne pourrez plus résister davantage, et qu'il faudra accorder quelque chose à la Nature indocile, buvez *chaud.* » Vraiment, c'était quelque chose de fort grave pour le Roi d'Angleterre qu'un catarrhe ou un coryza! Pendant que sa Majesté

subissait ce dur traitement, le plus humble de ses sujets enrhumé aussi, — le rhume visite les chaumières aussi bien qu'il hante les palais, — se tirait plus rapidement et plus facilement d'affaire.

Que fait de nos jours un homme enrhumé, roi ou sujet, noble ou roturier? De par la Médecine moderne il lui est enjoint de manger selon son appétit, de boire selon sa soif. Il provoque une douce transpiration par quelque boisson légèrement diaphorétique, séjourne dans un appartement convenablement chauffé, et, si le rhume est rebelle, l'on ajoute à ces moyens un emplâtre de poix de Bourgogne, ou un vésicatoire; voilà tout. Le Roi d'Angleterre aurait certainement donné la préférence à ce traitement.

Mais, ne soyons pas trop sévère dans notre critique. Ce § renferme quelques préceptes utiles. Il y est dit en propres termes, qu'il faut *respirer un air chaud*, ne prendre que des *boissons chaudes*, ne pas se fatiguer par de *grands efforts de respiration*, tels que ceux que l'on fait en déclamant et en chantant. Voilà des conseils que ne désavouera pas la Médecine éclairée des temps modernes. Le reste n'est qu'un tribut payé à la doctrine des *humoristes*[1] : « Les glaires qui caractérisent les rhu- « mes, proviennent d'une surabondance de liquides, « remédions à celle-ci, nous supprimerons celles-là » voilà comme raisonnaient les humoristes, et de là cer-

[1]) On appelle *humoristes* les médecins qui placent la cause de toutes les maladies dans les parties liquides, c'est-à-dire, dans les humeurs de l'organisme. Cette opinion est trop exclusive. Chez les malades, les parties solides sont altérées aussi bien que les liquides.

taines recommandations renfermées dans ce §, telles que celles de faire diète, de boire peu, de veiller, de se donner du mouvement. La prémisse étant fautive, ce raisonnement pèche par sa base.

Au moment de terminer ce commentaire, un scrupule nous prend : est-il permis de parler du traitement des maladies dans un livre d'hygiène? Quelque aristarque ne trouvera-t-il pas ici matière à critique? Puisque nous avons suivi les Salernitains dans cette voie, répondons pour eux.

S'il est permis de parler de maladies dans un tel livre, c'est avant tout du rhume, affection très-commune, souvent négligée, quelquefois terrible dans ses suites. Le rhume, dit Sydenham, a fait autant de victimes que la peste. Quand on est en train de donner des conseils sur la santé, comment ne pas parler du rhume à la vue de l'insouciance dangereuse de bien des malades, et des tristes conséquences qui peuvent en être la suite. Que ce soit là l'excuse des Salernitains et la nôtre.

Le rhume qui affecte la poitrine, se nomme catarrhe; on l'appelle raucité s'il attaque le larynx; s'il attaque la muqueuse nasale, il s'appelle coryza. Le § finit par un mot sur quelques termes de l'art. Le rhume se nomme catarrhe, dit l'Ecole, quand il a son siége à la poitrine. Si nos lecteurs consultent quelque dictionnaire de médecine, ils verront bien que, de nos jours, le mot *catarrhe* a une signification plus étendue; il est synonyme de *rhume*. Quant au terme *coryza*, il a gardé la signification qu'on lui donne ici; c'est un rhume ou catarrhe qui

attaque la membrane tapissant les fosses nasales. Les gens du monde nomment cela *rhume de cerveau;* le terme est des plus impropres et rappelle, comme il a été dit plus haut, l'idée fausse que l'on se faisait autrefois de cette affection. L'on croyait que la cause du mal était une surabondance d'humeurs au cerveau ! Celles-ci filtrant goutte à goutte à travers les parois du crâne, arrivaient dans les fosses nasales. D'après les Anciens, c'est là l'origine des glaires abondantes qu'en pareil cas on retire par l'action du moucher. Faut-il rappeler que les glaires proviennent de la muqueuse nasale même?

Le terme *raucité* (ou enrouement) est fréquemment employé de nos jours, surtout par les gens du monde, pour désigner une affection catarrhale du larynx.

Le mot *branchus* n'est plus usité; les médecins modernes se servent du terme *laryngite*

Remarque. Caleas dape, au premier vers, est une expression peu correcte pour dire : qu'il ne faut rien prendre qui ne soit chaud. Littéralement, on traduirait : chauffez-vous par l'aliment. Le mot aliment, d'après la doctrine de l'Ecole, signifie ici plutôt boisson qu'aliment proprement dit. En effet, les Salernitains ordonnent le jeûne pendant le rhume : *jejuna*, est-il dit au premier vers.

Dape doit être considéré comme l'ablatif singulier (non usité) de *dapes*, *dapum*, mets, nourriture.

Dans une édition de 1861, déjà plusieurs fois citée pour la correction du texte, on trouve cette variante :

Inspira calidum, calidam bibe...

au lieu de : *modicum bibe*. Nous préférons cette dernière. Voici pourquoi : dans le premier vers de ce paragraphe, l'Ecole a déjà recommandé de ne prendre rien que de chaud. L'expression : *calidam* (*aquam*) *bibe* ne serait qu'une répétition assez inutile, tandis que : *modicum bibe*, buvez peu correspond à l'opinion des Salernitains : que, pour guérir promptement un rhume, il faut diminuer la quantité des humeurs, c'est-à-dire, des parties liquides du corps. C'est pour le même motif qu'ils prescrivent de travailler : *valdè labora*, afin d'activer la transpiration et de dessécher ainsi le corps.

La dernière syllabe de *valdè* étant longue, ce mot ne peut faire un dactyle avec la première syllabe de *labora*, ne pourrait-on pas écrire : *Satque labora*.

L'accusatif *flatum*, de *flatus*, *flatûs*, signifie ici : souffle ou forte expiration, telle qu'on en fait lorsqu'on déclame ou que l'on chante.

---

§ 62. L'ORPIMENT, LE SOUFRE ET LA CHAUX INCORPORÉS AU SAVON, FORMENT UN ONGUENT QUI GUÉRIT LES FISTULES, SI ON LES REMPLIT QUATRE FOIS DE CETTE SUBSTANCE.

Auripigmento sulphur miscere memento;
His decet apponi calcem, commisce saponi.
Quatuor hæc misce; commixtis quatuor istis
Fistula curatur, quater ex his si repleatur.

Voilà que nous surprenons encore les Salernitains en flagrant délit de traitement médical. Il ne s'agit pas de nous instruire des propriétés de quelque *simple*, mais de nous mettre à même de traiter un cas chirurgical assez grave : la *fistule*. Comment l'idée est-elle venue aux Salernitains d'écrire sur le traitement de la fistule, pour les gens du monde. Le Roi d'Angleterre, mieux que tout autre, pourrait nous le dire.

L'histoire rapporte que ce prince, revenant de Palestine, où il avait suivi Godefroid de Bouillon, s'arrêta à Salerne pour y consulter la docte Ecole. Il souffrait d'une fistule au bras, reste incommode et dangereux d'une blessure reçue au siége de Jérusalem. Sans doute, la recette qui se trouve ici, et que nous n'avons pas eu le courage de retrancher, contient l'indication des moyens employés avec succès par l'illustre Croisé. Nous aimons à croire qu'il relisait avec les sentiments d'une profonde gratitude le paragraphe qu'un critique sévère aurait le droit de retrancher d'un ouvrage de pure hygiène.

L'histoire de cette fistule est assez importante pour que nous ne résistions pas à l'envie d'en dire encore quelques mots.

Parmi les recommandations des Docteurs, se trouvait aussi l'injonction de *sucer* la fistule; sans doute pour attirer au-dehors les corps étrangers qui entretenaient la suppuration. Le prince, regardant ce moyen comme dangereux pour celui qui sucerait la plaie[1], ne voulut

[1]) Il soupçonnait que l'arme qui l'avait blessé était empoisonnée.

pas se soumettre à cette partie de l'ordonnance. Sa femme, instruite de toutes ces circonstances, profita du sommeil de son mari pour lui rendre ce service signalé, et partagea ainsi avec les Salernitains, l'honneur d'une cure célèbre. Voilà ce que rapporte l'histoire.

On a prétendu, à tort selon nous, que la blessure résistait au traitement employé jusque-là, parce qu'elle avait été faite par une arme empoisonnée. En supposant que l'arme le fût réellement, le poison ne pouvait plus s'opposer à la guérison. Tout venin ou poison qui est déposé sur ou dans une plaie, passe *rapidement* dans le sang. Est-il introduit en quantité suffisante, c'est la mort; en moindre quantité, il provoque des troubles passagers qui se dissipent à mesure que le sang s'en débarrasse par les urines et par d'autres voies.

Les blessures faites par armes à feu ou autres, ne guérissent pas, tant qu'il y reste des fragments d'habits ou d'autres corps étrangers, tels que chevrotines et balles introduites profondément au moment de l'accident. Ces corps sont une cause continuelle d'irritation et de suppuration qu'aucun onguent ne peut arrêter. Ils agissent à l'instar du petit pois que l'on maintient dans le fond d'un cautère, ou d'un éclat de bois engagé dans l'épaisseur de la peau. L'indication la plus pressante, c'est de les retirer en pratiquant des incisions convenables. S'ils sont petits, peu adhérents, la succion peut suffire. Nous croyons que c'est ainsi que la succion s'est montrée efficace dans le cas rapporté ci-dessus.

Le lecteur nous permettra-t-il un dernier mot sur les fis tules en général? On appelle fistule toute solution de con-

tinuité qui met un réservoir ou un canal en communication directe avec la surface de la peau. On donne encore ce nom à des conduits anormaux, plus ou moins longs, qui permettent au pus, engendré dans la profondeur des parties, de fuser vers la surface externe du corps. La fistule dont nous avons eu à parler, appartient à cette dernière espèce.

Pour ces fistules-là, l'Ecole recommande un onguent composé d'orpiment (dans la nomenclature moderne c'est le *sulfure jaune d'arsenic*), de soufre et de chaux, le tout mêlé au savon. Il faut l'introduire à quatre reprises, c'est-à-dire plusieurs fois, dans le trajet fistuleux. Le remède nous paraît violent. Les corps étrangers une fois enlevés, un onguent beaucoup plus doux et plus simple suffit. Tel est le cérat de Galien, souvent employé en médecine. C'est un mélange d'une partie de cire blanche avec quatre parties d'huile d'amandes, il doit figurer dans toute pharmacie domestique.

Disons maintenant adieu à la thérapeutique de Salerne pour nous occuper de quelques notions d'anatomie et de physiologie.

Remarque. Les Salernitains ont considéré la première syllabe de *saponi* comme brève, dans le second vers. Pardonnons-leur cette licence, en faveur du grand nombre de vers corrects qui ornent leurs *Préceptes;* témoins, entre beaucoup d'autres, les §§ 58, 59, 60, 61, 63. Ne mettons pas sur le compte de l'Ecole les erreurs des copistes.

QUATRIÈME PARTIE.

NOTIONS GÉNÉRALES D'ANATOMIE ET DE PHYSIOLOGIE.

SOMMAIRE. Coup-d'œil sur les principaux appareils et leurs fonctions. — Des humeurs : le sang, la bile, la lymphe et l'atrabile. — Des tempéraments sanguin, bilieux, lymphatique et atrabilaire. — Conséquences qu'entraîne la surabondance de sang, de bile.

§ 63. LE CORPS DE L'HOMME RENFERME DEUX CENT DIX-NEUF OS, TRENTE-DEUX DENTS, ET TROIS CENT ET SOIXANTE-CINQ VEINES.

Ossibus ex denis bis centenisque novenis
Constat homo, denis bis dentibus et duodenis;
Ex ter centenis decies sex quinqueque venis.

Voici donc un paragraphe consacré à l'anatomie, mais c'est le seul; c'est peu, bien peu. Si nous admettons que l'Ecole a eu le dessein de donner à son honorable élève quelques notions d'anatomie, — elle avait de fort

bonnes raisons pour cela, — elle ne s'est certainement pas contentée de ce que nous trouvons ici. Une telle supposition choquerait le bon sens. Autant vaudrait prétendre que l'on donne une bonne description d'une machine en disant qu'elle possède trente-deux roues dentées, deux cent dix-neuf pièces articulées, trente-deux poulies, et trois cent et soixante-cinq tuyaux.

Nous croyons que plusieurs paragraphes ont été perdus, que les écrits de Salerne ont subi le sort de ceux de Tite-Live, de Pline et de bien d'autres. Quelque heureux bibliophile retrouvera peut-être un jour le palimpseste contenant les fragments dont la Médecine moderne regrette la perte[1].

Encore une fois, il est imposible que l'Ecole ait cru faire un traité d'anatomie en rédigeant le § unique qui nous occupe. Ce n'est pas même une leçon; c'est une ébauche, un simple sommaire d'une leçon d'*ostéologie.*

Les Salernitains, disions-nous tout à l'heure, avaient de bonnes raisons pour insérer dans leur traité une courte description de l'organisme humain. Et en effet, ce qui manque le plus aux gens du monde qui veulent s'occuper avec succès d'hygiène et de principes généraux de médecine domestique, ce sont des notions d'anatomie et de physiologie. Comment comprendre quelque chose au jeu d'une machine, si on ne connaît pas même les pièces qui la composent; comment en régulariser le jeu

[1]) Une édition publiée à Paris, alors que nous mettions la dernière main à notre travail, est enrichie de nouveaux fragments d'anatomie et de physiologie. Ces derniers se rapportent aux sens externes. Espérons que ce n'est pas la dernière découverte de ce genre.

si on ne sait comment elle marche alors que rien n'est détraqué? On peut en dire autant d'une personne qui dénuée des premières notions d'anatomie et de physiologie, prétendrait s'occuper de médecine pratique.

Bien des savants étudient avec ardeur l'histoire des temps reculés, d'autres connaissent à merveille le cours des astres, presque tous ignorent ce qui se passe dans leur propre organisme; ils ne connaissent pas même de nom les organes qui le composent!

Nous nous sommes souvent posé la question de savoir quels préceptes d'anatomie et de physiologie, l'Ecole avait tracés pour le Roi d'Angleterre. N'aurait-elle pas spécialement insisté sur les points suivants :

Le squelette est la charpente du corps. C'est un ensemble d'os qui diffèrent entre eux, sous le rapport de la forme, du volume et de la mobilité[1]. Les os de la tête s'étendent en s'applatissant pour former une boîte solide qui abrite le cerveau. Ceux de la poitrine se façonnent en arcs mobiles, pour former une cavité qui loge le cœur et les poumons et qui, par ses mouvements, attire et renouvelle l'air nécessaire à la respiration. Aux membres, les os représentent des leviers se mouvant les uns sur les autres. Aux membres inférieurs, ils forment des colonnes qui soutiennent le corps et le déplacent au besoin.

[1]) Les os sont si admirablement proportionnés entre eux que, si l'on connaît la longueur de deux ou trois de ces pièces, on peut calculer assez exactement la taille de l'individu auquel elles appartenaient. La tête est composée de 62 os, dont plusieurs forts petits. Le tronc compte 54 os; chaque membre supérieur 32, chaque membre inférieur 30. Cela fait un total de 240 os.

Aux membres supérieurs, ils jouent un grand rôle dans les mouvement variés qu'exige la diversité des travaux et des professions. Au tronc, il faut remarquer la longue tige constituant l'épine dorsale, creuse à l'intérieur, pour y loger une dépendance du cerveau : la moelle épinière. Cette espèce de colonne est formée d'un grand nombre d'os (vertèbres) empilés les uns sur les autres, et réunis de manière à n'opposer aucun obstacle aux mouvements de flexion, de redressement et d'inclinaison soit à droite, soit à gauche.

Les os sont couverts de muscles nombreux; c'est la partie charnue du corps. Ceux-ci arrondissent les formes et ont pour usage, en se raccourcissant sous l'influence de la volonté, de mouvoir les os en les tirant dans des directions appropriées au but à atteindre. Examiné de près, chaque muscle se compose d'une multitude de minces fibrilles rougeâtres, très-contractiles et réunies pour former une masse plus ou moins considérable, qu'entoure et sépare des masses voisines, une très-mince enveloppe membraneuse. Chaque muscle a son nom tiré des points d'attache ou de l'usage auquel la Nature l'a destiné. C'est sous ce dernier rapport que quelques-uns sont appelés *extenseurs*, d'autres *fléchisseurs*, *abducteurs*. Généralement ils se terminent par des *tendons*, espèces de cordons blanchâtres très-résistants, solidement attachés aux os. Les muscles sont capables de surmonter une grande résistance. Ceux qui rapprochent la mâchoire inférieure de la supérieure, exercent une pression représentée par un poids de plus de 500 livres.

Lors de la contraction, les muscles gagnent en épais-

seur ce qu'ils perdent en longueur; la peau se soulève et de là ces saillies qui caractérisent les différentes attitudes; saillies que le peintre ne saurait rendre fidèlement sans quelques notions d'anatomie.

Ce corps ainsi formé d'os et de muscles que recouvre la peau, n'est encore qu'une *statue;* ajoutons-y le système nerveux : le sentiment et le mouvement volontaire deviennent possibles. Ce système se compose de masses centrales et de cordons nommés nerfs. La principale de ces masses (le cerveau) est logée dans le crâne; c'est l'instrument spécial de l'âme; c'est dans le cerveau que ce principe immatériel a placé son trône. Les nerfs, semblables à des fils télégraphiques tendus entre le cerveau et les organes, portent les ordres de la volonté aux muscles; quelques-uns mènent jusqu'au cerveau les impressions reçues par les organes des sens.

La substance du cerveau est molle; un choc, une forte pression l'écraserait; la boîte crânienne lui sert de protection. Les nerfs, plus denses, composés de fibrilles assez résistantes, n'ont pas besoin d'être aussi spécialement protégés. Ne confondez pas les nerfs avec les tendons. Ceux-ci sont tout à fait insensibles; sans rapport direct avec le cerveau, ils forment les prolongements des muscles et s'attachent toujours solidement aux os. Ne dites donc pas avec le vulgaire : *un bras nerveux,* pour indiquer un membre dont les muscles et les tendons sont fort développés et qui jouissent pour cela d'une force de contraction hors ligne.

Voilà donc trois *appareils* ou *systèmes* fondamentaux : l'osseux, le musculaire et le nerveux. Pour vivre et se

conserver, tous ces appareils ont besoin d'un fluide vivifiant qui les arrose sans cesse, par une multitude de petits canaux dirigés dans tous les sens, et qui, flexibles et perméables, se prêtent à tous les mouvements et laissent facilement transsuder ce qui est nécessaire à chaque molécule organique. Le sang est au corps vivant ce qu'est la vapeur d'eau à une machine de l'industrie. Il est vrai que la comparaison n'est pas tout à fait juste : le sang est bien supérieur à la vapeur; il donne non-seulement l'impulsion, mais, en s'assimilant à nos organes, il répare les pertes qu'ils éprouvent et prévient, pendant un certain temps, l'*usure* de l'organisme. Admirable machine que celle qui agissant sans cesse ne s'use pas, parce qu'elle sait se réparer elle-même, molécule par molécule !

Le sang est dans un mouvement continuel. En traversant les organes il se dépouille en leur faveur, de certains principes, mais il ne s'appauvrit pas; il court reprendre ailleurs ce qu'il vient de perdre ; et cela continue ainsi tant que la vie dure. Ce liquide va sans cesse du cœur vers les organes et des organes vers le cœur.

Celui-ci nous offre une poche multiloculaire douée de la propriété de se resserrer et de se dilater alternativement nuit et jour, sans se fatiguer jamais. Elle fait l'office d'une pompe chargée de distribuer l'eau dans les diverses parties d'un vaste bâtiment. Pour cela un grand tuyau va du cœur vers les organes. Ce n'est d'abord qu'un tronc unique, mais bientôt il envoie des branches partout, dans tous les organes. Rien n'échappe à cet arrosement bienfaisant et indispensable. Les tuyaux se sous-divisent de plus en plus et se résolvent enfin en un immense réseau,

dans les fines mailles duquel se trouvent les molécules organiques, environnées de toute part par le sang. Le diamètre des vaisseaux diminue à mesure que le nombre en augmente; ils atteignent une finesse qui surpasse de beaucoup celle d'un cheveu. Les parois deviennent de plus en plus minces, afin de faciliter la transsudation des matériaux nécessaires aux molécules.

Voilà donc le sang qui traverse cet immense réseau; poursuivons-le encore. Il entre dans des tubes un peu plus considérables; en se réunissant deux à deux, ceux-ci forment des vaisseaux un peu plus larges; nous voilà en présence de l'origine des veines. Les veinules en se réunissant, forment les veines; celles-ci formeront de la même manière les troncs veineux; ces derniers, en petit nombre d'ailleurs, vont aboutir au cœur. Voilà l'appareil circulatoire formé : 1° d'un organe central qui donne l'impulsion au sang, 2° de vaisseaux qui portent le sang vers les organes (artères); 3° d'un immense lacis de très-minces vaisseaux communiquant tous entre eux (vaisseaux capillaires, ou réseau capillaire) et 4° de veines chargées de ramener le sang au cœur. Ainsi donc, les artères portent le sang du cœur vers les organes; les veines le ramènent des organes au cœur.

Encore quelques mots sur la marche de ce liquide, lequel joue un rôle si important dans les phénomènes de la vie : *in sanguine vita :* la vie tient au sang, s'écoule avec lui. C'est un adage qu'aimait à répéter l'ancienne faculté de médecine de Louvain. Le sang revenu au cœur, ne retourne pas immédiatement vers les organes. Il se rend d'abord dans un appareil (poumons) où il

se purifie et se charge d'un principe vivifiant que lui transmet l'air atmosphérique. De là il revient au cœur ; ce n'est qu'alors que celui-ci l'envoie de nouveau vers les organes. La Nature a facilité ce jeu en divisant le cœur en deux parties : l'une droite, l'autre gauche, lesquelles ne communiquent pas immédiatement l'une avec l'autre; une cloison médiane complète les sépare. Le sang qui revient des poumons se rend au cœur gauche et de là dans toutes les parties du corps. Celui qui revient des organes, s'en va au cœur droit, qui le pousse à travers les poumons, appareil de révivification, jusque dans le cœur. Le sang du cœur droit est d'un rouge foncé (sang veineux), celui du cœur gauche est d'un rouge vermeil (sang artériel). La métamorphose s'est opérée dans les poumons.

Comment le sang ne s'appauvrit-il pas, puisqu'il laisse transsuder à travers les canaux qu'il parcourt, les principes nécessaires à l'entretien des organes? La Nature y a pourvu en ajoutant aux appareils précédemment décrits, un laboratoire dans lequel se préparent de nouveaux principes destinés à réparer les pertes subies par le sang. Ce laboratoire, c'est l'appareil *digestif*. Il se compose d'un grand nombre de pièces dont chacune a sa destination spéciale. Considéré dans son ensemble, c'est un tube plus long que le corps, s'étendant depuis la bouche jusqu'à l'anus. Il offre quelques dilatations, telles que la cavité buccale et l'estomac; il est enroulé sur lui-même dans une partie de sa longueur (intestins).

La cavité buccale est pourvue d'un appareil de trituration pour diviser les aliments solides; il est formé par

les mâchoires armées de dents, dont les unes coupent et les autres broient les aliments, pendant que la mâchoire inférieure se meut en différents sens contre la supérieure; plusieurs muscles interviennent à cet effet. Pendant cette opération, une grande quantité de salive vient humecter les aliments; elle a sa source dans plusieurs organes placés dans le voisinage, et nommés *glandes salivaires*. Munis de tuyaux de décharge, ces organes envoient facilement vers la bouche le produit qu'ils fabriquent.

Les aliments, après cette première élaboration, — qui n'est pas sans jouissance pour l'homme, puisque c'est alors que la saveur des mets agit si agréablement sur l'organe du goût, — sont poussés vers l'estomac. Cet organe communique avec la bouche par un assez long tuyau, évasé vers sa partie supérieure, plus resserré et de forme cylindrique dans les trois quarts de son étendue. La première portion est le *pharynx*, la partie suivante se nomme *œsophage*. Ce tube jouit de deux propriétés d'une haute importance : il est dilatable et contractile.

Le bol alimentaire dilate la portion dans laquelle il entre, mais aussitôt celle-ci se contracte sur et au-dessus du bol; l'aliment glisse un peu plus loin; ici le même jeu recommence. C'est ainsi que le bol parcourt successivement les diverses régions de ce tube, jusqu'à ce qu'il arrive enfin dans l'estomac. La contractilité du tube est due aux fibres musculaires qui se trouvent dans l'épaisseur des parois. Ces deux propriétés se retrouvent dans toute l'étendue du tube digestif. A l'intérieur de celui-ci se trouve partout une surface convenablement humectée, pour faciliter la progression du contenu.

Voilà les aliments dans l'estomac; c'est une poche d'assez grande capacité lorsqu'elle est dilatée par les aliments. Sa forme, dans l'espèce humaine, l'a fait comparer à une cornemuse. Par l'orifice supérieur (cardia) l'estomac communique avec l'*œsophage*. L'orifice droit (ouverture pylorique) conduit dans le commencement de l'intestin. Les fibres musculaires de l'estomac pressent les aliments, les font passer d'une région dans une autre, les brassent pour ainsi dire, afin de les imbiber d'un suc de haute importance. Ces contractions servent plus tard à pousser les aliments vers l'intestin, à mesure qu'ils ont été élaborés.

L'intestin est un tube très-long, beaucoup plus long que le tube qui s'étend de la bouche jusqu'à l'estomac. Il est replié sur lui-même et offre de nombreuses circonvolutions qu'on aperçoit aussitôt que la cavité abdominale est ouverte. Cette disposition existe chez tous les mammifères; on peut s'en assurer, en examinant les bœufs et les brebis qu'on abat pour la boucherie.

Les intestins se divisent en *grêles* et en *gros*, d'après la différence de calibre. Le *foie* et le *pancréas* sont deux glandes abdominales; le premier fabrique la bile; le second le suc pancréatique. Ces deux liquides arrivent en abondance dans l'intestin grêle pendant la digestion. Les contractions du tube mêlent les sucs et les aliments et poussent lentement le contenu vers les gros intestins. Il n'y a que les matières irréductibles, inutiles, qui passent dans la dernière portion intestinale; les matériaux utiles ont disparu comme nous le dirons plus loin. Le résidu des aliments, imprégné d'un reste des sucs qui s'y sont mêlés, s'accumule dans la partie terminale, facilement

dilatable, jusqu'à ce qu'arrive le moment de l'expulsion (défécation).

Pendant la digestion, les matériaux utiles, destinés à réparer les pertes du sang, abondent dans l'intestin grêle; on en trouve aussi dans l'estomac. Comment parviennent-ils dans le sang? Les vaisseaux sanguins, placés dans l'épaisseur des parois de ces parties, sont assez minces, assez poreux pour se laisser pénétrer; aussi emportent-ils, avec le sang qui les parcourt, une portion des matériaux qui viennent d'être préparés. Cependant nous trouvons ici un ordre spécial de vaisseaux[1], chargés de pomper les sucs de la digestion. Ils enlèvent beaucoup de matériaux. Semblables aux radicules des plantes, ils puisent dans l'intestin des sucs qui profiteront à tout l'organisme.

Ces vaisseaux se dirigent vers la cavité de la poitrine; en se réunissant successivement, ils forment un assez gros tronc (*canal thoracique*) qui va s'ouvrir dans une veine située vers le sommet de la poitrine, du côté gauche. Ces vaisseaux nommés *chylifères,* parce qu'ils charrient *pendant la digestion* un suc lactescent, ne forment qu'une section du grand système *lymphatique* répandu par tout le corps. Les vaisseaux lymphatiques sont chargés de reprendre les molécules usées des organes et ce qui transsude des vaisseaux sanguins au-delà de ce qui est momentanément nécessaire pour la nutrition. Ils préviennent ainsi une accumulation de

[1]) Nous commettons ici volontairement un anachronisme. Les vaisseaux dont il s'agit, n'ont été découverts que quatre siècles environ après la publication du livre de Salerne.

matériaux incompatible avec le jeu de nos organes. Tout ce qu'ils charrient arrive dans le torrent de la circulation. En effet, ces vaisseaux aboutissent généralement au canal thoracique, quelques-uns se réunissent pour former un tronc bien moins considérable qui va s'ouvrir à droite, dans une veine analogue à celle qui reçoit à gauche l'embouchure du canal thoracique.

Le fluide contenu dans les vaisseaux lymphatiques n'a pas la couleur rouge du sang. Il est aqueux, d'une teinte légèrement jaunâtre. Tel est aussi le contenu des vaisseaux chylifères, hors du temps de la digestion. L'espèce d'aspiration opérée dans les intestins et dans tous les organes en général, pour enlever des matériaux, se nomme *absorption*.

A chaque tour de circulation, le sang traverse deux organes nommés *poumons ;* ils sont logés dans le thorax. Que l'on se figure un tuyau toujours béant, s'étendant depuis l'arrière-bouche jusque dans la poitrine, c'est la *trachée-artère* chargée d'amener l'air aux poumons à chaque inspiration. Les poumons renferment une multitude de vacuoles ou petites cavités qui reçoivent l'air atmosphérique. Dans les parois se trouve le réseau capillaire que traverse le sang envoyé par le cœur droit. La cloison membraneuse qui sépare ici le sang de l'air, est fort mince et très-perméable, de sorte que le sang laisse facilement transsuder les matériaux dont il n'a plus besoin et reçoit à la place une portion de l'oxygène de l'air.

C'est ainsi que l'air des vacuoles se charge d'acide carbonique et de quelques autres principes, et se dépouille d'une partie de son oxygène. Cet échange fait,

la poitrine, dont les parois sont mobiles, se resserre, les poumons comprimés renvoient, par la trachée, l'air vicié des vacuoles; puis, la poitrine se modifiant en sens contraire, c'est-à-dire se dilatant, une nouvelle quantité d'air pur est attirée dans cet appareil. En proportion de leur volume, les poumons sont les organes les plus légers du corps à cause du grand nombre de vacuoles. La révivification du sang, qui se fait dans ces organes, est un phénomène si important, que la vie est compromise si quelque obstacle s'oppose à cette modification, ne fut-ce que pendant peu de minutes. Voilà pourquoi les termes : *respirer* et *vivre* sont synonymes.

Le sang ne se débarrasse pas dans les poumons, de tous les principes qui le surchargent. Il lui faut encore traverser d'autres appareils pour se purifier complétement. Les *reins* sont destinés à concourir pour une bonne part à la dépuration de ce liquide.

On appelle *reins* deux masses compactes, logées dans la cavité abdominale (dans la région nommée vulgairement *reins*). Chaque rein a la forme d'une fève, reçoit beaucoup de sang et renferme dans son intérieur une multitude de petits tubes communiquant avec un tuyau plus considérable lequel va déboucher dans la vessie urinaire. Celle-ci est logée dans la partie inférieure de l'abdomen.

Les matériaux dont le sang se décharge dans les reins : eau, plusieurs sels et quelques substances organiques, forment l'*urine*. L'urine passe des petits tubes dans le tuyau principal et de là dans la vessie. Lorsque celle-ci est bien remplie, elle se contracte pour expulser le liquide hors du corps.

Les organes qui dépouillent le sang de certains principes pour faire un liquide nouveau, se nomment *glandes*. La production du fluide se nomme *sécrétion*. Toutes les glandes n'agissent pas dans le seul but de dépouiller le sang de principes *inutiles*, *superflus*. Il en est qui fabriquent des liquides auxquels un rôle important est réservé dans l'économie. Les *glandes salivaires* qui fabriquent la salive, le *foie* qui fournit la bile, le *pancréas* qui fournit le suc pancréatique, appartiennent à cette catégorie.

Ajoutez aux appareils que nous venons de décrire ceux dont la description nous menerait trop loin : les appareils des sens externes, puis l'appareil de la génération et vous aurez l'ensemble des parties qui constituent tout l'organisme humain.

Nous n'ajouterons plus aucun trait à cette ébauche. En la traçant, nous y avons joint quelques notions de physiologie; sommes-nous resté fidèle à l'esprit de l'Ecole de Salerne? Est-ce ainsi qu'elle s'exprimait dans les fragments perdus? Qui le dira?

---

§ 64. Le corps renferme quatre humeurs (principales) : le sang, la bile, la lymphe ou pituite, et l'atrabile (humeur mélancolique). Le sang est comparable a l'air, la bile au feu, la lymphe a l'eau, l'atrabile a la terre.

Quatuor humores humano in corpore constant :
Sanguis cum cholerâ, phlegma, melancolia :
Terra melan., aqua phleg. et aer sanguis, chole. ignis.

Ce paragraphe appartient à la physiologie. Nous touchons à la doctrine des tempéraments, dont il sera amplement question dans les §§ qui suivent. Il y a, dit l'Ecole, dans notre organisme quatre humeurs[1] : *le sang, la bile, la lymphe et l'atrabile*. L'importance en est grande, puisque la prédominance de chacune d'elles entraine des conséquences physiologiques, et même pathologiques, de premier ordre, comme nous le verrons plus loin. La doctrine des quatre humeurs s'enseignait autrefois dans toutes les écoles. Si elle est erronée en quelques points, il ne faut pas s'en prendre exclusivement aux Salernitains.

Et d'abord, ces quatre humeurs existent-elles bien réellement dans le corps? Pas de doute pour les trois premières, mais l'atrabile (c'est-à-dire, la bile noire) existe-t-elle aussi? Le vulgaire le croit encore; les Anciens l'ont cru. On lui donnait la rate pour réceptacle. Ce n'est là cependant qu'un préjugé. Un homme vomit une matière plus ou moins coagulée, d'un rouge foncé, noirâtre, mêlée parfois d'aliments, voilà l'atrabile des Anciens. En réalité, c'est du sang provenant de quelque vaisseau rompu, et qui a séjourné dans l'estomac. Il ne faut pas

[1]) Pour les gens du monde le mot *humeur* est synonyme de *liquide altéré*. Le médecin lui donne une signification moins sinistre. Il entend par là tout liquide du corps vivant, sans y attacher aucune idée d'altération; le sang le plus normal est une humeur. Nous avons ajouté l'épithète : *principales*, parce que il y a plus de quatre humeurs dans notre organisme; la salive, le suc pancréatique sont aussi des humeurs. L'Ecole ne l'ignorait pas, mais il était dans son intention de n'entretenir ses lecteurs que des humeurs cardinales; la suite du texte le prouve.

lui donner le nom d'atrabile. La bile est toujours de la bile, et le sang est toujours du sang, malgré certaines nuances de coloration. L'atrabile, comme humeur distincte des trois autres mentionnées dans ce §, n'est qu'une chimère.

Le sang, la lymphe et la bile sont, certes, des humeurs très-importantes. Après les détails dans lesquels nous sommes entré en traitant du § précédent, nos lecteurs n'ignorent plus le grand rôle que le sang est appelé à jouer dans le corps vivant; ils savent que tous les organes proviennent de ce liquide et reçoivent de lui de quoi réparer leurs pertes; ils connaissent l'origine de la lymphe qui remplit les vaisseaux lymphatiques[1]; ils savent que le foie fabrique la bile, et que ce liquide joue un certain rôle dans la digestion des aliments.

Comme introduction à l'étude des §§ suivants nous ajouterons que la quantité proportionnelle de ces liquides est loin d'être toujours la même. Chez tel individu il y a grande abondance de sang; chez tel autre, il se forme beaucoup de bile; chez un autre encore, la lymphe est abondante. Voilà le trait fondamental de trois tempéraments : le *sanguin*, le *bilieux*, le *lymphatique* ou *phlegmatique*. Nous dirons bientôt ce qui caractérise le tempérament *mélancolique*.

[1]) Les Anciens plaçaient la pituite ou lymphe dans les vaisseaux sanguins avec le sang. Ils admettaient que celui-ci se débarrassait de ce fluide par l'action de certains *émonctoires*. La matière du moucher, si abondante dans un rhume de cerveau, n'était pour eux que de la pituite que le cerveau enlevait au sang et laissait filtrer goutte à goutte vers l'intérieur des fosses nasales, pour s'écouler ensuite par les narines. Dans ce prétendu travail, le cerveau agissait aux yeux des Anciens comme émonctoire.

Le sang est comparable à l'air, la bile au feu, la lymphe à l'eau, l'atrabile à la terre. Les quatre humeurs sont comparées dans ce § aux quatre prétendus éléments des anciens physiciens. Si les quatre humeurs n'existent pas toutes, les quatre éléments : l'air, le feu, l'eau et la terre ne sont pas non plus de véritables éléments. On ne peut donner ce nom qu'à des substances simples, telles que le *fer*, l'*oxygène*, qu'il est impossible de décomposer. Or l'air, l'eau et la terre sont des corps composés; quant au feu, on appelle communément ainsi la lumière et la chaleur qui se dégagent d'un corps en combustion. C'est ainsi que l'entendaient les Anciens. Ce n'est pas là un élément. De nos jours on entend quelquefois par le mot *feu*, la chaleur (ou calorique). C'est, dans ce cas, un élément *impondérable*. En somme, les Physiciens se sont plus trompés à l'égard des éléments, que les Médecins à l'égard des humeurs.

Le rapprochement qui est fait ici entre les humeurs et les éléments n'est pas heureux; il n'est pas fondé sur la nature des choses. Il a pu éblouir dans un temps où la nature de bien des substances était tout à fait inconnue. En comparant les humeurs aux éléments, a-t-on voulu insinuer que l'homme sanguin, par son impressionnabilité et la mobilité de son caractère, est léger comme l'air, que l'homme bilieux est vif, ardent comme le feu, tandis que le lymphatique, qui a beaucoup d'eau dans le sang, est paisible comme l'onde du ruisseau qui coule lentement vers la rivière?

Remarque. Dans le premier vers, nous avons trans-

posé la particule *in* pour ne pas pécher contre la mesure. Il y avait dans notre édition habituelle :

Quatuor humores in *humano corpore constant.*

Le second vers est un pentamètre. Le dernier vers est fort baroque :

Terra melan, aquà phleg. et aer sanguis, chole. ignis.

Trois mots : melan. phleg. chole. sont écrits par abbréviation, au lieu de : melan*cholia,* phleg*ma,* chole*ra.*

L'Ecole a adopté cette singulière apocope pour la *mesure* du vers; c'est pousser bien loin le mépris de l'orthographe et de la clarté de l'expression pour n'aboutir qu'à la construction d'un vers boiteux.

Dans une ancienne édition de Paris, d'Antoine Denidel, il y a pis encore :

Terra. melan: aqua. fleg et aer saguis. colerit ignis.

La variante qui suit nous plaît assez :

. . . .
Sanguis cum cholerá, melancholia quoque phlegma.
Terra melancholicis, aqua confert pituitæ,
Aer sanguineis, ignea vis choleræ[1].

[1]) Edition de Meaux Saint-Marc. Paris. 1861.

§ 65. LES PERSONNSS SANGUINES[1] SONT REPLÈTES, AVIDES DE NOUVELLES, D'HUMEUR JOVIALE; ELLES AIMENT LES RIS ET LES FESTINS, LES CHANTS, BACCHUS ET L'AMOUR. ELLES SONT NATURELLEMENT ÉLOQUENTES, TRÈS-APTES AUX TRAVAUX DE L'ESPRIT, NE SE METTENT PAS EN COLÈRE A TOUT PROPOS, SONT GÉNÉREUSES, PLEINES DE COURAGE ET DE BIENVEILLANCE. ELLES ONT LE CŒUR TENDRE, LE TEINT ROUGE, LES MUSCLES BIEN DÉVELOPPÉS.

Naturâ pingues isti sunt atque jocantes.
Novos rumores cupiunt audire frequentes.
Hos Venus et Bacchus delectant, fercula, risus;
Et facit hos hilares et dulcia verba loquentes.
Omnibus hi studiis habiles sunt, et magis apti.
Quâlibet ex causâ non hos facilè excitat ira.
Largus, amans, hilaris, ridens, rubeique coloris,
Cantans, carnosus, satis audax atque benignus.

Chaque tempérament se révèle à l'observateur par des caractères : *a*) physiques; *b*) physiologiques; *c*) moraux, et *d*) par certains phénomènes qui sont du domaine de la pathologie. Lorsqu'un tempérament est pur, bien prononcé, il est très-facile de le reconnaître. La chose devient plus difficile pour les tempéraments mixtes (*ner-*

[1]) Quoiqu'il s'agisse bien certainement ici du tempérament sanguin, le mot ne se trouve pas dans le texte original.



voso-sanguin, *bilioso-sanguin*). Un individu donné ne présente pas nécessairement un tempérament bien marqué.

Le plus heureux des tempéraments c'est celui qui est décrit dans ce §, *le sanguin*. Sous la bienfaisante influence de cet état organique, toutes les fonctions s'accomplissent avec facilité, aucun appareil n'est languissant, la vie surabonde. Certaines causes morbifiques n'ont aucune prise sur lui. Dans les maladies, les crises sont faciles, heureuses, fréquentes. Les ris et les chants viennent éclore sur les pas de l'homme sanguin; la mélancolie, la noire envie lui sont inconnues.

Mais reprenons les caractères cités dans ce §, et au besoin, ajoutons quelques traits au tableau. *Caractères physiques :* l'homme sanguin est *replet*. Ce mot est la traduction plus ou moins fidèle du terme *pingues;* la signification que nous attribuons ordinairement au mot *pinguis*, *pingues* ne rend pas exactement la pensée des Salernitains. Ils n'ont pas entendu parler ici d'une grande abondance de graisse[1], mais d'un certain degré de développement de toutes les parties en général, en un mot d'un corps *bien nourri*. Et, en effet, si le sang, source de toute nutrition, abonde, il n'est pas étonnant que les divers organes atteignent un assez haut de degré de développement. Il est en quelque sorte impossible que cela ne soit pas. On indique encore à la fin du § d'au-

[1]) La preuve que l'Ecole n'entendait pas parler d'une surabondance de graisse chez l'homme sanguin, se trouve au § où elle oppose le phlegmatique au sanguin en ces termes :

Phlegma facit pingues, sanguis reddit mediocres.

tres caractères physiques; le *développement des muscles*[1] et la *rougeur du teint*, due à l'abondance et à la richesse du sang. Ajoutons-y : les yeux bleus, les cheveux blonds ou châtains, la physionomie animée.

Les signes ou caractères *physiologiques* ne sont guère mentionnés. Il en existe cependant; tels sont : la grande activité des appareils circulatoire et respiratoire, la vivacité du pouls, *l'aptitude aux travaux de l'esprit*, dont les Salernitains ont fait une mention spéciale.

Le § renferme plusieurs caractères *moraux;* ils sont bien choisis : la *bienveillance*, l'*enjouement*, le *courage*, la *tendresse du cœur*, la *gaieté*, l'*amour du vin* qui excite la verve de l'homme sanguin et engendre les heureuses reparties. L'homme sanguin, ajoute l'Ecole, ne se *met pas en colère à tout propos*. Cela veut dire qu'il n'est pas très-susceptible, pas soupçonneux; mais il n'en est pas moins vrai qu'il est vif, impressionable et qu'il s'emporte aisément; hâtons-nous d'ajouter qu'il se calme de même. Il a la mémoire facile, l'imagination brillante, mais il est inconstant; c'est le revers de la médaille.

Quant à la *pathologie*, nous ferons remarquer que le tempérament sanguin prédispose spécialement aux hémorragies actives et aux inflammations franches. Il imprime de la véhémence et de la rapidité aux maladies qui l'envahissent; l'essentiel du traitement consiste en déplétions sanguines, diète et boissons délayantes. Nous avons déjà dit que les crises des maladies de l'homme sanguin sont faciles et fréquentes; nous ajouterons que

[1]) On a quelque fois appelé le sang, en style métaphorique, de la *chair coulante*.

les hémorragies *spontanées*, lorsqu'elles n'ont pas pour siége un organe très-important (poumons, cerveau) sont *providentielles;* elles préviennent les inflammations; c'est bien souvent le cas de l'hémorragie nasale. Le sang dilate par supposition les vaisseaux de la tête, un travail morbide commence dans le cerveau, il est sur le point d'éclater par des symptômes très-graves, mais voilà qu'une artériole se rompt dans les fosses nasales, le liquide s'écoule en abondance; la douleur, la lourdeur de la tête disparaissent, les vaisseaux se dégorgent, le mal est conjuré. A la Nature seule tout l'honneur de la cure.

Remarque. Dans le texte plusieurs mots sont sous-entendus. Le sujet du verbe n'est exprimé ni dans le quatrième, ni dans le cinquième vers; le verbe lui-même est sous-entendu dans les deux derniers. Cette suppression nuit à la clarté.

Le sujet, au premier vers, est *isti;* il n'est pas suffisamment qualifié, il se rapporte à *homines sanguinei,* sous-entendu. Au quatrième vers, c'est le mot *sanguis,* ou bien : *temperamentum sanguineum,* sous-entendu, qui est le sujet du verbe *facit.* Dans ce vers-ci :

Omnibus hi studiis habiles sunt et magis apti.

Il faut encore suppléer dans la pensée : *homines sanguinei.* Dans les deux derniers vers, le verbe *est* et son sujet sont sous-entendus : *sanguineus homo est largus, amans.... atque benignus.* Pour se permettre de semblables licences l'Ecole devait faire grand cas du vers léonin.

Une édition porte à l'avant-dernier vers : *rubetque coloris*, c'est évidemment une faute d'impression, il faut *rubeique coloris.*

§ 66. LE BILIEUX EST D'UN CARACTÈRE IMPÉTUEUX; AVIDE DE PRÉSÉANCE ET DE DISTINCTIONS. IL A BEAUCOUP D'INTELLIGENCE, L'APPÉTIT EST VIF, SON ACCROISSEMENT SE FAIT AVEC RAPIDITÉ. IL EST MAGNANIME, TROMPEUR, IRASCIBLE, PRODIGUE, AUDACIEUX ET PLEIN DE MALICE. SON CORPS EST SEC, PEU CHARGÉ DE GRAISSE; LA PEAU EST DE COULEUR JAUNATRE ET COUVERTE DE POILS ABONDANTS.

Est humor choleræ, qui competit impetuosis.
Hoc genus est hominum cupiens præcellere cunctos.
Hi leviter discunt, multum comedunt, cito crescunt.
Illi magnanimi sunt, largi, summa petentes.
Hirsutus, fallax, irascens, prodigus, audax,
Astutus, gracilis, siccus, croceique coloris.

Voilà les caractères du tempérament bilieux; reprenons cette description et complétons-la.

Les caractères *physiques* de ce tempérament sont : la *couleur jaunâtre ou brunâtre de la peau,* l'abondance des poils, souvent frisés; le bilieux est *barbu.* Le corps est *sec, peu chargé de graisse.* Annotons encore que la chevelure est noire, les yeux aussi.

Caractères *physiologiques.* Appétit vif, *digestion facile,* sécrétion abondante de bile. Nous ne savons pourquoi les Salernitains prétendent que l'accroissement se fait avec *beaucoup de rapidité.* Sous ce rapport, il n'existe pas de différence entre le sanguin et le bilieux.

Caractères *moraux*. C'est dans la description de ces caractères que se complaît spécialement l'Ecole. Les impressions sont fortes et durables; il y a beaucoup de fermeté de caractère. Le bilieux est *enclin à la colère*, rancuneux, il ne pardonne pas, n'oublie pas facilement. C'est de lui que Virgile a dit :

Manet altâ mente repostum.

Telle est l'impétuosité du bilieux que ce tempérament a été comparé au feu. Il veut fortement, impérieusement; il est *despote* de sa nature, *hardi et ambitieux*.

Terminons notre commentaire par quelques mots sur les caractères *pathologiques*. Ce tempérament prédispose spécialement à des maladies du foie et à certaines affections de la peau. Parmi les premières, il faut citer l'engorgement de ce viscère, l'inflammation (hépatite); l'obstruction des conduits de la bile, d'où naît la jaunisse; enfin des supersécrétions de bile. Ce liquide, fatiguant l'estomac et l'intestin, excite le vomissement et la diarrhée (choléra-morbus *ordinaire*).

Parmi les affections de la peau, nous comptons l'érésipèle et le zona. Cette dernière maladie consiste en une éruption occupant la région de la peau qui correspond à la ceinture. Le mal n'occupe qu'une moitié du corps, il est caractérisé par un prurit, une démangeaison des plus insupportables.

Il est connu de tous les praticiens, même du vulgaire, combien l'usage des émétiques et des purgatifs est utile chez les bilieux. Les boissons acidulées sont fort recherchées et d'un effet très-salutaire.

Remarque. La particule *et* était de trop dans le premier vers :

Est et humor choleræ......

Nous l'avons supprimée quoiqu'elle se trouve dans les meilleures éditions. Le terme *competit* dans ce même vers vaut mieux, sous le rapport du style, que *convenit* qu'on lit dans une édition récente.

Dans cette même édition le mot *hirsutus*, du cinquième vers, est remplacé par *versutus*. La variante ne nous paraît pas heureuse. Nous préférons *hirsutus* : poileux; l'abondance des poils en général et le grand développement de la barbe, voilà un caractère bien prononcé chez l'homme bilieux; il n'était pas permis de l'omettre dans la description. Le mot *versutus*, au contraire, n'est qu'une rédondance des termes *fallax*, inscrit au cinquième vers, et *astutus*, qui se trouve au dernier.

Dans les deux derniers vers le sujet : *homo cholericus* est sous-entendu; c'est avec ce substantif que s'accordent les nombreux adjectifs que l'on trouve dans cette partie du paragraphe.

---

§ 67. LES LYMPHATIQUES ONT PEU D'ÉNERGIE; ILS SONT COURTS, RAMASSÉS ET OBÈSES, CONTRAIREMENT AUX SANGUINS. ILS SONT APATHIQUES, PEU FAVORISÉS DU CÔTÉ DE L'INTELLIGENCE, LENTS DANS LEURS MOUVEMENTS, PARESSEUX, ENCLINS AU SOMMEIL; ILS EXPECTORENT BEAUCOUP ET SE DISTINGUENT EN OUTRE PAR LA COULEUR BLANCHE DE LA PEAU.

Phlegma vires modicas tribuit, latosque brevesque
Phlegma facit pinques, sanguis reddit mediocres.
Sensus hebes, tardus motus, pigritia, somnus.
Hic somnolentus, piger, in sputamine multus.
Est huic sensus hebes, pinguis facies, color albus.

Le texte original offre des répétitions et des rédondances que nous avons eu soin de retrancher dans la traduction. Dans quelques éditions, ce § a été séparé maladroitement des précédents et emprisonné entre des préceptes sur l'efficacité du safran et deux vers destinés à célébrer les effets salutaires du poireau[1]. Etrange distraction de l'esprit!

Il s'agit donc du tempérament lymphatique, qui se distingue par des caractères aussi tranchés que les deux précédents. Ce tempérament n'est pas bien rare dans notre pays; il abonde dans les climats froids et humides; c'est là son sol natal.

Fidèle à la marche adoptée pour les §§ précédents, nous commençons par les caractères *physiques*.

Blancheur de la peau. Elle est bien marquée; il y a peu de sang, la lymphe prédomine; le système lymphatique[2] en est rempli. Faut-il rappeler au lecteur que

[1]) Nous avons actuellement sous les yeux une édition de Lyon, imprimée en 1503 par Claude Nourry; on y trouve cette transposition.

[2]) Voyez le commentaire du § 64, au sujet de la lymphe ou pituite, et du rôle que les Anciens lui assignaient.

la lymphe des Modernes est la pituite ou phlegme des Anciens? Voilà donc la cause de la pâleur habituelle du lymphatique trouvée : peu de sang rouge, beaucoup de sang blanc dans les vaisseaux lymphatiques. C'est qu'en effet, la lymphe est du sang ordinaire, moins les globules rouges[1].

Les lymphatiques sont *obèses*. Certainement il y a plus ou moins de graisse chez les lymphatiques; mais la surabondance de cette substance n'est pas un trait caractéristique de ce tempérament. L'obésité dont parle ici l'Ecole est plutôt de l'empâtement qu'une accumulation de graisse. C'est cet empâtement qui produit chez le lymphatique la rondeur des traits de la face et des parties externes en général. A la fin du § l'Ecole revient sur ce caractère pour nous avertir qu'il est très-bien marqué à la face : *pinguis facies*, c'est-à-dire que les traits sont mous, arrondis, peu accentués.

Ils sont *courts*, *ramassés*. Les lymphatiques ne se distinguent ni par le développement ni par les belles proportions du corps. La source de la nutrition, le sang, est trop pauvre. Les hommes sanguins sont, sous ce rapport comme sous bien d'autres, les favoris de la Nature. Dès les premières lignes de ce § on est en

[1]) Il existe dans le sang une multitude de corpuscules microscopiques renfermant une principe colorant rouge, ce sont les globules rouges. On comprendra la petite dimension des globules si nous disons que la science moderne a constaté qu'un millimètre cube de sang renferme *cinq millions* de corpuscules. Ils jouent un grand rôle dans l'organisme. Chez les personnes du sexe atteintes du mal qu'on appelle *pâles couleurs*, le chiffre des corpuscules est fort bas; de là vient la faiblesse, l'abattement de ces malades.

droit de supposer que les caractères *physiologiques* et *moraux* propres à ce tempérament ne sont pas des plus avantageux. En effet, l'énergie fait place à la *lenteur* et à la *paresse;* il y a propension habituelle au *sommeil*. Le lymphatique ne vit qu'à demi; son intelligence est obtuse : *sensus hebes*. Il est loin de l'impétuosité, de la surabondance de vie du bilieux, et de l'aimable vivacité du sanguin. Ses maladies même se ressentent de cet état de choses; elles ont une marche lente. Les *Béotiens*, si mal notés chez les Anciens : *Beotum crasso aere natus*, étaient des lymphatiques.

Sous le rapport *pathologique*, c'est le même défaut d'énergie qu'au physique et au moral. Le tempérament lymphatique est le terrain où se complaisent les affections chroniques, telles que les catarrhes prolongés. Les Salernitains nous en avertissent en ces termes : *in sputamine multus;* c'est-à-dire que le lymphatique crache, expectore beaucoup; il est donc souvent enrhumé, et le mal traîne en longueur. Une autre maladie, bien triste, à laquelle prédispose ce tempérament, c'est la scrofulose (scrophules ou écrouelles). Ce n'est là, en quelque sorte, qu'une exagération du tempérament lymphatique. Elle se révèle à l'observateur par les signes suivants : pâleur de la face, couleur rose des joues, gonflement, gerçures de la lèvre supérieure, yeux humides souvent chargés de chassie, engorgement des glandes du col, abcès froids, c'est-à-dire, se formant sans vive inflammation préalable; gonflement, dureté habituelle du ventre, et dilatation de la pupille. La scrofulose se transmet par la voie de l'hérédité. Les parents scrofuleux donnent le

jour à des enfants scrofuleux; triste héritage, plus sûr, hélas! que celui de la fortune.

Remarque. Deux fautes contre la quantité déparent ce §. La première syllabe de *vires* est employée comme brève, quoique longue. Les trois dernières syllabes de *pigritia* sont brèves, il n'y a pas d'élision pour y remédier. La variante suivante fait disparaître ces incorrections :

Ast vires modicas phlegma tribuit, latosque, brevesque.
. . . .
Sensus hebes, tardus motus, socordia, somnus.

Sputamen, crachat, appartient à la basse latinité. On dit en bon latin : *sputum, sputi*. L'Ecole le savait bien. Aussi s'est-elle servi du dernier terme là où la mesure le permettait; comme au § 69.

Dulcor adest sputi....

On se sert aussi du mot *pytisma, pytismatis*. Le quatrième vers peut être modifié ainsi :

Hic sommo addictus, piger, in pytismate multus.

Quelques éditions portent *fleuma*, au lieu de *phlegma*, au commencement du premier et du second vers. Il faut considérer comme synonyme les termes : *fleuma, phlegma* et *pituita*. Au mot *fleuma* correspond le terme flamand *fluimen;* c'est le nom donné à la matière que l'on expectore pendant le rhume.



Le style de ce § est peu coulant. *Phlegma* signifie ici *abondance* de phlegme (lymphe); au troisième vers, il y a des mots sous-entendus. On peut compléter ainsi la pensée des Salernitains :

Phlegmaticis sensus hebes est....

La pensée exprimée au quatrième vers se complète dans les termes suivants :

Hic (phlegmaticus) somnolentus, piger (est), in sputamine multus.

Cette dernière expression est aussi vraie qu'énergique : *in sputamime multus.* Un auteur du temps d'Auguste n'aurait pas mieux dit.

---

§ 68. RESTE A DÉCRIRE LE TEMPÉRAMENT ATRABILAIRE. IL INSPIRE LA MÉLANCOLIE, LES PROJETS SINISTRES ET LA TACITURNITÉ. LES PERSONNES DOUÉES DE CE TEMPÉRAMENT DORMENT PEU, AIMENT L'ÉTUDE. ELLES SONT TRÈS-SOUPÇONNEUSES ET FERMES DANS LEURS RÉSOLUTIONS. L'ENVIE, LA TRISTESSE, LA CUPIDITÉ, L'AVARICE, L'ARTIFICE, LA TIMIDITÉ ET LE TEINT JAUNE FORMENT L'APANAGE DES ATRABILAIRES.

Restat adhuc choleræ tristis substantia nigræ,
Quæ reddit pravos, pertristes, pauca loquentes.
Hi vigilant studiis, nec mens est dedita somno.
Servant propositum, sibi nil reputant fore tutum.
Invidus et tristis, cupidus, dextræque tenacis.
Non expers fraudis, timidus, luteique coloris.

Le tempérament atrabilaire, tel qu'il est caractérisé ici, est bien plus le tempérament biolioso-nerveux, que le tempérament nerveux pur des Modernes. Le *teint jaune*, la *fermeté de caractère*, appartiennent au tempérament bilieux; la *tristesse*, la *timidité*, la *susceptibilité* appartiennent au nerveux.

La doctrine des humeurs a guidé ici l'Ecole, et l'a fait dévier de la bonne voie. Pour décrire les quatre tempéraments principaux, il fallait joindre le nerveux (pur) aux trois précédemment décrits. Mais à quelle humeur le rapporter? Là s'est trouvée, pour les Salernitains, la pierre d'achoppement. Les Modernes, qui attribuent avec raison la diversité des tempéraments au degré de développement et d'activité des appareils principaux de l'organisme, n'ont pu se heurter à cet écueil. Il leur a suffi de consulter, sans idées préconçues, l'observation et les enseignements de la physiologie, pour saisir sans hésitation les quatre tempéraments principaux, et en tracer nettement les caractères distinctifs : le sanguin, le bilieux, le lymphatique et le nerveux. Sans trop nous préoccuper du tempérament mixte de ce §, esquissons donc les principaux traits de l'homme nerveux.

Voici d'abord les *caractères anotomiques*, dont nous ne voyons pas de traces dans l'écrit de la docte Ecole : corps grêle, sec, élancé; grand développement de l'appareil nerveux aux dépens des autres parties du corps, yeux grands, langoureux dans la jeunesse, sombres dans un âge plus avancé.

Caractères physiologiques. Grande *impressionnabilité* du

système nerveux, un rien l'excite; pour lui, un stimulus ordinaire est *un lourd fardeau;* il surexcite l'appareil nerveux; l'organisme tout entier partage ce trouble, par contre-coup. L'homme nerveux éprouve un véritable besoin de sensations, et même de travaux intellectuels, s'il est arrivé à un certain degré d'instruction. Le pouls est petit, fréquent, résiste peu à la pression. L'appétit est tantôt vif, tantôt faible, la transpiration cutanée peu active, les urines abondantes, aqueuses et transparentes, et les fonctions du ventre assez irrégulières.

Caractères moraux. Le nerveux semble fait pour les extrêmes. Il jouit d'un succès plus que tout autre, mais un léger revers l'accable, le terrasse. Il exagère tout. Son imagination lui peint des chimères qui le troublent et le rendent malheureux par anticipation. C'est de lui que Sénèque a dit : *ante miserias miser.* Il est *difficile*, *rêveur*, *craintif*, *timide* et *chagrin.*

Caractères pathologiques. Ce tempérament prédispose tout spécialement à la *mélancolie*, à l'*hypocondrie*, à l'*hystérie*, et aux troubles des sens.

Le nerveux est très-sujet à éprouver, dans le cours d'autres maladies, des troubles inattendus, qui en compliquent la marche, et rendent le traitement plus difficile. Il supporte peu les saignées, et le traitement affaiblissant en général. Il est d'ailleurs indocile et plus disposé à écouter le charlatanisme qu'à suivre patiemment les prescriptions de la Médecine.

§ 69. VOILA LES HUMEURS (PRINCIPALES). ON LES RECONNAÎT PAR LE TEINT DE L'INDIVIDU : LA LYMPHE PAR LA BLANCHEUR DE LA PEAU, LE SANG PAR LA ROUGEUR, LA BILE PAR LA COULEUR JAUNATRE, L'ATRABILE PAR LA COULEUR BRUNATRE. LE SANG EST-IL TROP ABONDANT, LA FACE EST ROUGE, VULTUEUSE, LE CORPS ALOURDI; LES YEUX SONT PROÉMINENTS. LE POULS EST FRÉQUENT, PLEIN ET MOU. LE MALADE SE PLAINT DE VIVE DOULEUR FRONTALE, DE CONSTIPATION, DE SÉCHERESSE DE LA LANGUE ET DE SOIF. DANS SES RÊVES, IL VOIT LES OBJETS COLORÉS EN ROUGE; SES CRACHATS ONT UNE SAVEUR SUCRÉE; TOUTES LES SUBSTANCES SUCRÉES ONT UNE SAVEUR ACRE.

Hi sunt humores qui prestant cuique colores.
Omnibus in rebus ex phlegmate fit color albus.
Sanguine fit rubeus, cholerá rubeá quoquè rufus.
Corporibus fuscum bilis dat nigra colorem.
Si peccat sanguis facies rubet, extat ocellus,
Inflantur genæ, corpus nimiumquè gravatur.
Estque frequens pulsus, plenus, mollis, dolor ingens
Imprimis frontis; fit constipatio ventris.
Siccaque lingua, sitis, et somnia plena rubore.
Dulcor adest sputi, sunt acria dulcia quæque.

Le commencement de ce § n'est qu'une répétition de ce qui est déjà annoté dans les précédents. Il n'y a pas à nous arrêter de nouveau à la teinte qu'offre la peau

dans les différents tempéraments. La seconde partie du texte mérite quelques développements. L'Ecole énumère les conséquences, donc aussi les signes, d'une surabondance de sang. Il s'agit du tempérament sanguin exagéré, porté au-delà des limites de la santé. C'est un état pathologique que l'on a désigné aussi par le terme de pléthore. Une surabondance de sang est en quelque sorte un *excès de santé;* les hommes du monde ont inventé cette expression.

Les signes de cet état sont nombreux : la *face est rouge*, très-rouge, gonflée ou, comme dit le §, *vultueuse*, c'est-à-dire, que les traits sont épanouis[1]. Les yeux sont saillants ou *proéminents*. Tout cela est manifestement dû à l'afflux trop considérable de sang. Le corps est *alourdi;* il y a partout un trop plein qui gêne les organes. N'y eut-il que l'engorgement de la tête, du cerveau, cela suffirait pour expliquer le sentiment de pesanteur. C'est à cette même cause qu'il faut attribuer la *douleur de tête*, laquelle se fait sentir non-seulement à la *région frontale*, comme il est dit ici, mais encore vers d'autres points et particulièrement aux tempes. Le pouls est *fréquent*, *plein*, et *mou*. La fréquence est caractérisée par un plus grand nombre de pulsations que d'ordinaire, en un temps donné; la plénitude, par une dilatation considérable à chaque battement. La mollesse se dit d'un pouls qui ne résiste pas à la pression des doigts qui l'explorent.

La *constipation* est encore une conséquence de cet état de choses; elle exerce une influence défavorable sur

[1]) Le texte dit : *inflantur genæ*, les joues sont glonflées. L'expression : *traits épanouis* exprime mieux le veritable état de la face.

la tête. Il est d'observation que beaucoup de personnes ont la tête lourde lorsque les selles sont retardées. Un lavement, un léger purgatif leur apportent un soulagement presque immédiat. Ici donc le mal de tête tient à une double cause : à une surabondance de sang d'abord, ensuite à la constipation. La *sécheresse de la langue et la soif* servent aussi assez souvent d'escorte à la pléthore. Mais alors il y a fièvre, ou celle-ci est en train de se développer; le médecin doit être sur ses gardes : quelque organe est menacé d'inflammation.

La *saveur douceâtre* des crachats n'est pas constante; c'est le signe avant-coureur d'une hémoptysie, accident qui n'est pas bien rare chez les pléthoriques. Hormis ce cas, elle ne caractérise pas la surabondance de sang. Il n'est pas établi non plus par l'observation que les substances sucrées ont perdu leur saveur habituelle et paraissent âcres. S'il y a fièvre, si la langue est chargée, elles perdent toute saveur pour le malade; nous accordons que dans quelque cas, elles ont une saveur d'emprunt, mais plutôt amère qu'âcre. Ce qui est dit des rêves se réalise quelquefois. Les malades tourmentés par un excès de sang, rêvent qu'ils voient couler des nappes de liquide rouge. Ils croient même en voir dans leur cerveau.

Remarque. Le texte latin de ce § offre beaucoup de variantes. Nous avons trouvé les meilleures, à peu d'exceptions près, dans une édition de Paris de 1760, due à la Compagnie des Libraires. C'est une traduction française, sans nom d'auteur, avec le texte original en regard.

Le texte que nous publions porte :

Hi sunt humores qui prestant cuique colores;

il est préférable à cette variante-ci :

Hi sunt humores qui prestant cuique labores[1].

Le passage suivant :

Si peccat sanguis facies rubet, extat ocellus,

est plus correct que la variante :

Si peccet sanguis facies rubet[2].

Le passage suivant :

Estque frequens pulsus, plenus, mollis, dolor ingens;

vaut mieux que la variante : *Est pulsusque frequens*... Ainsi encore nous préférons ce vers :

Imprimis frontis; fit constipatio ventris.

à celui-ci :

Maximè fit frontis et constipatio ventris[3].

Voici encore une variante; les deux derniers vers du texte suivi par nous, sont remplacés, dans l'édition de Paris de 1760, par celui-ci :

Aret amaretque os, incendia somnia fingunt.

[1]) Edition de Lyon, 1503.

[2]) Edition de Lyon, 1415. Edition de Paris, sans date. Edition de Lyon, 1503.

[3]) Edition de Lyon, 1503. Edition de Paris, sans date.

Au texte de l'édition ordinaire nous avons ajouté ce vers-ci :

Corporibus fuscum bilis dat nigra colorem;

il se trouve dans l'édition de Paris, 1861. Cette addition complète l'indication de la couleur propre à chaque tempérament.

Nous avons lu dans l'édition de Paris (1861) : *inflantur venæ*, les veines sont dilatées, au lieu de *inflantur genæ*, la face est vultueuse; les deux phénomènes sont une conséquence de la surabondance de sang; nous laissons le choix libre au lecteur entre les deux versions[1].

Pour indiquer la coloration de la peau chez l'atrabilaire, l'Ecole se sert dans ce § du terme *fuscus* · brun, foncé. Dans le § 68 elle avait employé dans le même but le terme : *luteus, luteique coloris*, teinte jaunâtre. Il y a là quelque contradiction; elle disparaît si l'on se rappelle que l'Ecole s'est attachée à décrire dans le § 68 le tempérament bilioso-nerveux, qui n'est pas un tempérament pur, mais mixte comme nous en avons fait la remarque.

Immédiatement après le § qui vient de nous occuper, il se trouve, dans toutes les éditions qui sont entre nos mains, une seule exceptée, un § traitant de la saignée; il est suivi de plusieurs autres sur la même matière. L'enchaînement est bien naturel : après la

[1]) *Inflantur genæ*, est fautif parce que la première syllabe de *genæ* est brève. L'incorrection disparaît en écrivant : *inflantur malæ*.

surabondance de sang, le remède. Or le remède le plus énergique et le plus expéditif est certainement la saignée. Toutefois, on trouve dans l'édition de Paris de 1760, immédiatement après notre § 69, trois paragraphes, dont l'un traite de la surabondance de bile, le second de la surabondance de pituite et le troisième de l'excès d'atrabile. Nous ne nous arrêterons pas au dernier; nous ne l'avons pas même traduit; tout y est hypothétique, pour n'en pas dire davantage. Il faut porter à peu près le même jugement sur l'avant-dernier. Quant à celui qui traite de la bile, il ne sera pas inutile d'en faire un court commentaire avant de parler de la saignée.

---

§ 70. L'EXCÈS DE BILE S'ANNONCE PAR LA DOULEUR DU CÔTÉ DROIT, L'ÉTAT RUGUEUX DE LA LANGUE, LE TINTEMENT D'OREILLE, DE FRÉQUENTS VOMISSEMENTS, L'INSOMNIE, LA SOIF, L'ÉVACUATION DE MATIÈRES GRASSES ET LES MAUX DE VENTRE. IL Y A DES NAUSÉES, DES TIRAILLEMENTS D'ESTOMAC ET PERTE D'APPÉTIT. LE POULS EST PETIT, DUR, FRÉQUENT, LA PEAU CHAUDE, LA BOUCHE SÈCHE; LE MALADE SE PLAINT DE SAVEUR AMÈRE, IL RÊVE DE FEU ET D'INCENDIES.

Accusant choleram dextræ dolor, aspera lingua,
Tinnitus, vomitusque frequens, vigilantia multa,
Multa sitis, pinguisque ejectio, torsio ventris;

Nausea fit, morsus cordis, languescit orexis.
Pulsus adest gracilis, durus, veloxque, calescens.
Aret, amaretque os, incendia somnia fingunt.

Le cas morbide dépeint ici par les Salernitains n'est pas rare chez les bilieux. C'est un état fébrile, comme le prouve suffisamment la *fréquence du pouls*, la *chaleur de la peau*, la *sécheresse de la langue*, les *rêves* même qui tourmentent quelquefois les malades; c'est la *fièvre bilieuse-grastique* des Modernes. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à comparer la description de celle-ci avec le paragraphe que nous commentons. La fièvre bilieuse-gastrique, dit J. Frank, se reconnaît aux symptômes suivants :

Tension, douleur à l'hypochondre droit[1], s'étendant jusque dans la région épigastrique, augmentant à la pression[2]; langue sèche, couverte d'un conduit blanc jaunâtre, saveur amère à la bouche[3]; nausées, vomissement fréquent[4]; nuits agitées, insomnie[5], quelquefois

[1]) C'est le *dextræ dolor* du texte ; on entend par hypochondre droit la région supérieure droite de la cavité abdominale.

[2]) C'est le *morsus cordis* (mal de cœur) des Salernitains. La région *épigastrique* renferme l'estomac; elle se trouve à la partie supérieure médiane de la cavité abdominale. Voyez ce qui est dit, à la fin du commentaire, du mal de cœur.

[3]) *Aret, amaretque os*, dit le paragraphe.

[4]) *Vomitusque frequens,... nausea fit.*

[5]) *Vigilantia multa*, dit le texte.

délire, borborygmes, douleurs vagues des intestins[1]; constipation, ou flux bilieux mêlé de matières fécales d'une odeur très-repoussante[2]; perte d'appétit[3]; pouls fréquent, quelquefois plein et dur, d'autres fois petit[4], intermittent. Voilà un ensemble de symptômes qui sont assez fidèlement décrits dans le § qui nous occupe. Restent encore quelques symptômes annotés soigneusement par Frank, mais qu'il n'entre pas dans notre but de mentionner.

Examinons maintenant en particulier les principaux symptômes de ce §. Il y a d'abord, en suivant textuellement l'Ecole, *la douleur du côté droit*[5]. Ce symptôme n'est pas bien précisé dans le texte : *dolor dextræ*. S'agit-il d'une douleur siégeant à l'épaule, à la poitrine, ou au ventre? La douleur de poitrine appartient à la pleurésie et à la pneumonie, deux maladies sans rapport avec un excès de bile. Quant à la douleur d'épaule, elle survient dans quelques affections du foie; beaucoup d'observateurs ont constaté cela; c'est maintenant un fait acquis; il appartient à ces cas nombreux *d'associations de souffrances* qui sont du ressort de la *sympathie morbide* si soigneusement étudiée par les praticiens modernes.

[1]) C'est le *torsio ventris* du §.

[2]) Les Salernitains disent : *pinguisque ejectio.*

[3]) *Languescit orexis.*

[4]) *Pulsus adest gracilis durus, veloxque.*

[5]) *Dextera* ou *dextra*, sans autre qualificatif signifie ordinairement la main droite, quelquefois le côté droit du corps. C'est la dernière signification qu'il faut lui donner ici.

Il y a lieu de croire que les Salernitains ignoraient la corrélation qui existe entre l'épaule droite et l'état du foie; aussi croyons-nous que par ces mots : *dolor dextræ* ils ont voulu indiquer une douleur siégeant à la partie supérieure droite de l'abdomen, au siége du foie. Dans les supersécrétions de bile, le foie est malade, or la maladie d'un organe suppose toujours une altération matérielle entraînant une sensation plus ou moins incommode, plus ou moins douloureuse; rien de plus commun chez les malades. Que si la supersécrétion est due à une vive irritation (état voisin de l'inflammation) l'organe sera certainement douloureux. Voilà croyons-nous ce que l'Ecole veut insinuer ici.

L'état rugueux de la langue, c'est-à-dire une langue sèche, âpre même au toucher. Alors les fines saillies dont elle est normalement hérissée (papilles) ont acquis une consistance de cuir sec.

Glisse-t-on le doigt le long de la surface supérieure, on éprouve une impression comparable, à l'intensité près, à celle qu'on fait naître en promenant le doigt sur une langue de bœuf desséchée. C'est une chose digne de remarque que la promptitude avec laquelle la langue subit diverses altérations dans les maladies. C'est un baromètre vivant, qui nous instruit de l'état de l'organisme.

De fréquents vomissements. Le vomissement est une élimination par le haut (bouche et fosses nasales) du contenu de l'estomac. Ici, la principale cause du vomissement c'est l'excès de bile versée dans l'intestin,

et dont une partie remonte dans l'estomac. Il en résulte pour la membrane qui revêt l'intérieur de ces viscères, une irritation insolite, assez forte pour provoquer de vives contractions, lesquelles ont pour suite : la diarrhée, en ce qui concerne l'intestin, et le vomissement pour l'estomac. Voyez comme tout s'enchaîne ici providentiellement : le trouble qui survient (diarrhée, vomissement) est le remède du mal, il sert à l'expulsion de la matière nuisible (humeur peccante des Anciens). On sait assez généralement que le vomissement chez le bilieux, quel que soit le trouble qu'il produit momentanément, soulage sensiblement le malade; il en est de même de la diarrhée.

Le tintement d'oreille est quelquefois une conséquence du vomissement. Nous ne voulons pas dire qu'il ne reconnaît pas aussi d'autres causes, telles que la faiblesse chez les personnes nerveuses, l'accumulation du sang vers la tête, et quelques maladies de l'oreille. Lorsqu'il est provoqué par le vomissement, il faut l'attribuer à la secousse qui en résulte et à la projection d'une certaine quantité d'air de l'arrière-bouche jusque dans l'oreille *moyenne;* de là, un ébranlement des nerfs auditifs, d'où résulte le tintement[1].

L'insomnie est la conséquence de beaucoup de maladies; règle générale : *à chaque fois qu'il y a douleur, toux,* ou *afflux considérable de sang* vers *la tête,* le sommeil est incomplet ou nul. Dans l'état morbide dont s'occupe

[1]) Voyez à ce sujet le § 58.

l'Ecole, la cause du mal de tête est multiple : il y a d'une part le mouvement fébrile qui chasse plus de sang vers la tête, — de là la douleur des tempes, — et, d'autre part, l'état de l'estomac qui provoque la douleur frontale.

La soif est liée immédiatement à la sécheresse de la langue; c'est un symptôme *heureux* dans ses effets; il engage à boire souvent. L'eau acidulée introduite délaie le sang, diminue la fièvre, nettoie le tube digestif, depuis la langue jusqu'à l'anus, en facilitant le vomissement et les selles. L'eau fraîche est un médicament précieux, non-seulement dans le cas qui nous occupe, mais dans un grand nombre de maladies. Il s'agit de l'employer à propos. On ne se trompera pas, si l'on écoute la voix de la Nature. L'utilité de l'eau est généralement indiquée par le désir qu'éprouve le malade; on doit écouter et satisfaire ce vœu de la Nature.

L'évacuation de matières grasses. La bile est une substance d'un aspect huileux. A ne juger que d'après les apparences, on dirait une matière bien grasse, de couleur foncée réduite à l'état liquide. Elle communique cet aspect aux matières évacuées par le haut et par le bas. En réalité, la bile ne renferme pas beaucoup de graisse. Donc ces mots : évacuation de matières grassses, ne doivent pas être pris au pied de la lettre; il ne s'agit que d'apparences.

Maux de ventre, nausées. Les maux de ventre sont

dus à l'action irritante de la bile sur la membrane intestinale. Lorsque ce liquide arrive dans l'intestin en quantité ordinaire, son action se borne à une légère stimulation, dont nous n'avons pas même la conscience. Elle a pour effet de provoquer de douces contractions du tube intestinal lesquelles servent à la progression régulière du contenu. Il n'en est plus de même lorsque la bile coule à flots dans l'intestin; elle produit alors une stimulation extraordinaire, bien sentie, douloureuse, provoquant des contractions vives, irrégulières, qui amènent de la bile jusque dans l'estomac. La douleur est provoquée d'autant plus facilement que la muqueuse de l'intestin et de l'estomac n'est pas, dans ces cas, exempte d'un certain degré d'altération qui la rend plus sensible que d'ordinaire. Les *tiraillements d'estomac* reconnaissent la même cause que les maux de ventre. Les secousses du vomissement ne sont pas sans influence sur ces sensations douloureuses.

Les nausées sont des envies de vomir qui précèdent le vomissement, quelle que soit la cause de ce dernier symptôme. Les nausées sont aussi fréquentes que le vomissement, elles en sont le prélude.

Perte d'appétit. Il ne faut pas des troubles aussi considérables, aussi nombreux que ceux qui sont décrits dans ce § pour nuire à l'appétit. Dans tout état morbide où l'introduction d'aliments serait nuisible, la Nature fait sagement de nous préserver de la tentation de manger, en étouffant l'appétit. La diète accorde à l'organisme un repos salutaire, lequel contribue puissamment à la guérison.

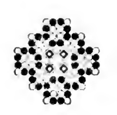
Le pouls est petit, dur et fréquent. Nous avons déjà mentionné ces symptômes comme étant l'indice de la *réaction fébrile* ou *fièvre.* Une vraie surabondance de bile peut exister sans provoquer la fièvre, mais il faut peu de chose pour passer de cet état à la fièvre bilieuse. Les remèdes qui conviennent dans le premier cas, conviennent encore dans le second. Toutefois, il faut une diète, un traitement plus sévères, si l'effervescence morbide va jusqu'à la réaction fébrile. *La saveur amère* est due à l'état des sécrétions de la bouche. La langue se couvre d'un enduit blanc jaunâtre; on dirait qu'il s'y trouve quelques principes de la bile, à en juger par la saveur désagréable qui s'attache à tout ce que le malade ingère.

Il rêve de feu et d'incendies. Il ne faut pas considérer ce symptôme comme la conséquence immédiate d'un excès de bile; nous ne pensons pas que l'Ecole admette une liaison bien intime avec cet état morbide. Les rêves, qui sont des opérations plus ou moins régulières de l'entendement pendant le sommeil, reconnaissent diverses causes, parmi lesquelles nous citerons : *l'état du corps.* Ainsi les individus pléthoriques, dont les vaisseaux sont distendus par le sang, ceux du cerveau non exceptés, ont quelquefois de ces rêves dont il est parlé dans le paragraphe. Il ne faut pas même pour cela un état pléthorique général; il suffit que le cœur pousse avec force le sang vers la tête; il en naîtra une pléthore ou réplétion cérébrale, et de celle-ci des maux de tête, quelquefois le délire dans la fièvre inflammatoire, d'autres fois des rêves de sang et de feu. Encore une fois,

ce symptôme peut se présenter dans la fièvre bilieuse, mais cela n'arrive ni toujours, ni très-souvent.

Remarque. L'édition de 1861 (Paris) porte au 1er vers : *frontis dolor,* douleur frontale, au lieu de : *dextræ dolor,* douleur du côté droit. On ne peut nier que la douleur frontale n'accompagne la fièvre bilieuse-gastrique.

L'expression : *morsus cordis* a été traduite par : tiraillements d'estomac. Pour traduire littéralement il aurait fallu dire : tiraillements ou maux de cœur. L'Ecole, en cette occasion, s'est servie d'une expression familière aux gens du monde, qui disent : maux de cœur, au lieu de maux ou douleurs d'estomac. Dans le langage médical moderne, on appelle *précordiale* la région de la cavité abdominale où se trouve l'estomac, quoiqu'il soit plus correct de se servir de l'épithète : *épigastrique.*



CINQUIÈME PARTIE.

DE LA SAIGNÉE.

SOMMAIRE. Age auquel on peut être saigné. — Effets généraux de la saignée. — Influence de la maladie et des saisons sur cette opération. — Quand il faut saigner du côté droit, quand du côté gauche. — Saignée de la *salvatelle;* effets de cette opération. — Précautions à prendre avant, pendant et après la saignée.

DERNIERS PRÉCEPTES. Du mal de tête. — Influence des saisons sur l'organisme.

§ 71. IL FAUT RAREMENT SAIGNER AVANT L'AGE DE DIX-SEPT ANS. AVEC LE SANG S'ÉCOULENT LES ESPRITS, DONT LA PERTE SE RÉPARE RAPIDEMENT PAR LE VIN, ET LENTEMENT PAR L'ALIMENTATION. LA SAIGNÉE ÉCLAIRCIT LA VUE ET L'ENTENDEMENT, SOULAGE LE CERVEAU, ÉCHAUFFE LA MOELLE ET DÉBARRASSE LES VISCÈRES. ELLE ARRÊTE LE VOMISSEMENT ET LA DIARRHÉE, FAVORISE L'EXERCICE DE L'OUÏE ET DES SENS EN GÉNÉRAL, ENFIN ELLE PROCURE DU SOMMEIL, GUÉRIT LA MÉLANCOLIE, AUGMENTE LES FORCES ET FORTIFIE LA VOIX.

Denus septenus vix phlebotomiam petit annus,
Spiritus uberior exit per phlebotomiam.
Spiritus ex vini potu mox multiplicatur,
Humorumque cibo damnum lentè reparatur.
Lumina clarificat, sincerat phlebotomia
Mentes et cerebrum. calidas facit esse medullas.
Viscera purgabit, stomachum, ventremque coercet.
Puros dat sensus, dat somnum, tædia tollit,
Auditum, vocem, vires producit et auget.

La saignée est un remède aussi hardi qu'énergique. Certes, il a fallu une dose peu commune de hardiesse pour ouvrir les veines d'un malade, et répandre à grands flots un liquide aussi nécessaire à l'économie que le sang. Cependant le remède date de la plus haute antiquité. C'est que la Nature s'est chargée d'en faire connaître elle-même l'utilité aux praticiens.

Un malade est accablé, la peau est chaude, le pouls vif, fréquent, la soif intense, la tête douloureuse; mais voilà qu'une artériole se rompt, du sang s'écoule des narines; à mesure qu'il coule, le malade va mieux; l'hémorragie continue, tout trouble disparaît, la guérison est prompte, parfaite. Pareil fait observé pour la première fois a sans doute donné à réfléchir. Après qu'il se fut répété souvent, le praticien y a vu enfin une leçon de thérapeutique donnée par la Nature; il s'est enhardi, il a osé plonger la lancette dans la veine distendue par le

sang. L'écoulement du sang, provoqué par la Nature ou par l'art est toujours utile s'il y a surabondance, accumulation de ce liquide dans quelque viscère important, inflammation des organes. Les divers états morbides que nous venons de citer sont très-fréquents, il ne faut par conséquent pas s'étonner d'entendre parler si souvent de saignée en médecine pratique. L'Ecole a donc raison d'exposer les effets généraux du remède, d'indiquer les précautions à prendre, les règles à suivre pour en assurer le succès. C'est ce qu'elle fait dans les §§ qui vont nous occuper maintenant. Nous engageons le lecteur à écouter attentivement les avis des Salernitains, afin de ne pas s'opposer mal à propos à l'emploi de ce remède lorsque le médecin le jugera utile et de ne pas négliger les précautions qui dépendront de lui même pour donner à la saignée toute son efficacité, et pour écarter les dangers qui pourraient en résulter, s'il n'était pas fidèle aux recommandations de l'Ecole.

Le premier précepte du § 71, c'est celui-ci : *il faut rarement saigner avant l'âge de dix-sept ans.* Il manque de base scientifique. Si l'on avait dit : *il faut saigner rarement avant l'âge de puberté* (14 ans), on aurait pu étayer ce précepte sur quelque considération théorique plus ou moins bonne. On aurait pu dire : le sang est la source de la vie, il ne faut pas le répandre avant que la Nature ait donner à l'organisme toute sa puissance, développé et mis en activité tous ses organes. L'argumentation du moins eût été spécieuse, tandis que rien ne justifie l'assertion de l'Ecole; elle n'a en sa faveur ni la théorie ni l'expérience. On a fait des milliers de sai-

gnées *heureuses* chez des personnes au-dessous de dix-sept ans et même de quatorze ans.

Il faut proportionner la saignée à l'âge et aux forces de l'individu; voilà le précepte que nous voudrions voir inscrit en tête de ce §. *Il faut rarement saigner avant la dix-septième année.* Mais pourquoi la Nature, — la maîtresse de l'art : *Natura artis magistra*,—saigne-t-elle avant cet âge? Ne voyons-nous pas des hémorragies périodiques chez les personnes du sexe, avant cet âge; ne voyons-nous pas chez de jeunes malades des hémorragies spontanées? Ne soyons donc pas aussi absolu que les Salernitains, mais en même temps soyons indulgent pour eux. Les préceptes qu'ils nous donnent datent d'un temps où l'on ne connaissait que très-imparfaitement le mouvement du sang. On croyait que ce liquide allait du cœur aux organes par les veines, puis revenait des organes au cœur par *la même voie*. On admettait donc un simple mouvement de va et vient, et non pas un mouvement circulatoire portant le sang du cœur vers les organes par les artères, et des organes vers le cœur par les veines. On était peu renseigné sur le contenu des artères, ainsi que sur la quantité et la composition du sang.

Avec le sang s'écoulent les esprits. Les Anciens donnaient le nom d'*esprits* à la partie la plus subtile et la plus efficace du sang[1]. Ils plaçaient des esprits dans les

[1]) La chimie moderne donne le nom *d'esprit* à la partie la plus volatile et la plus active des boissons alcooliques; de là le nom d'esprit de vin, donné à la substance qu'on retire de ce liquide par destillation.

artères. Produits aux dépens du sang, ils leur attribuaient un grand rôle dans les phénomènes de la vie. Ils en admettaient une certaine quantité dans le sang même. La veine ouverte, les esprits, croyaient-ils, s'échappent avec les autres parties du sang, et de là sans doute leur crainte d'affaiblir inopportunément, par la saignée, les organismes n'ayant pas atteint leur plus haut degré de développement.

La perte des esprits se répare rapidement par le vin, lentement par l'alimentation. Cette assertion prouve que les Salernitains admettaient une grande analogie, pour ne pas dire une identité parfaite, entre les esprits de l'organisme vivant et l'esprit renfermé dans le vin. Le vin répare rapidement les esprits!.. Remplaçons ce langage, au moins suranné, par un exposé plus vrai et plus clair des phénomènes observés. La saignée affaiblit; à mesure que le sang coule la faiblesse augmente; il survient quelquefois des syncopes (défaillances). Quelle en est la vraie cause? Le sang renferme un principe excitateur (corpuscules ou globules[1]) dont la quantité diminue nécessairement par la saignée; alors le liquide restant excite moins les organes. Donnez du vin, la vie se ranime. Le vin passe dans le sang et va agir non pas

[1]) Il a déjà été dit à propos de § 67, que le sang, vu au microscope, se compose de deux parties distinctes : un liquide et des *corpuscules* excessivement petits, discoïdes, qui flottent en grand nombre dans la partie liquide. La quantité de globules est sujette à variation. Moins il en a, moins le sang excite et plus l'énergie vitale est faible. C'est le cas des personnes *chlorotiques*.

directement sur tous les organes, mais sur le système nerveux, celui-ci réagissant sur les organes remplace *momentanément et imparfaitement* l'action des globules enlevés. Mais un certain degré d'affaiblissement survit toujours dans ce cas à l'emploi du vin, des spiritueux en général. Le mal ne disparaît entièrement que lorsque de nouveaux globules se sont formés dans le sang en quantité suffisante, aux dépens des aliments ingérés. Ceci ne se fait que lentement. On le voit, l'Ecole connaissait les phénomènes, elle n'en entrevoyait pas clairement la nature.

Suit maintenant l'exposé des effets thérapeutiques de la saignée, le soulagement qu'elle apporte à nos maux. Pour bien comprendre l'action du remède, telle qu'elle est exposée ici, il faut se rappeler que l'Ecole entend parler de personnes souffrant d'une surabondance de sang; ne perdons pas cette circonstance de vue, et rappelons-nous en outre que les troubles mentionnés dans ce § peuvent tenir aussi à d'autres causes; dans ce cas, la saignée ne soulagerait pas, souvent elle serait nuisible.

La saignée éclaircit la vue et l'entendement, soulage le cerveau. Le cerveau intervient dans l'exercice de la vue et dans le jeu des facultés intellectuelles, c'est une vérité physiologique dont nous avons déjà parlé au sujet du premier paragraphe[1]. Si donc le cerveau est gorgé de sang, les fonctions, dont il est l'intermédiaire, s'en res-

[1]) Voyez la note, page 9.

sentent, le trouble qui se manifeste alors ne disparaîtra qu'avec la cause : la surabondance de sang; la saignée en est le vrai remède. C'est ainsi qu'il faut expliquer aussi que la saignée *favorise l'exercice de l'ouïe et des sens en général; qu'elle procure du sommeil.*

Elle échauffe la moelle. Voilà une singulière assertion Le sang est la source de la chaleur, voyez le commentaire du § 10. C'est donc à peu près comme si l'Ecole nous disait : la température du corps s'élève lorsque la source de la chaleur diminue. Toutefois, en y regardant de près, on s'aperçoit que l'Ecole restreint cet effet à la moelle épinière; n'est-ce pas une circonstance atténuante? Trouverons-nous en faveur de cette proposition un mot d'excuse? Essayons. Au début d'une pleurésie, d'une pneumonie, l'un des premiers phénomènes, c'est un frisson; le froid se fait très-bien sentir le long de l'épine dorsale qui sert d'enveloppe protectrice à la moelle. Or, la saignée est le remède de ces maladies, elle étouffe quelquefois le mal subitement avec tous les symptômes qui le caractérisent. D'autre part, les convulsions ont quelquefois pour signe avant-coureur un sentiment de froid le long de la colonne vertébrale; la saignée prévient certaines convulsions. Certes il y a quelque chose à redire à cette argumentation, aussi n'insisterons-nous pas davantage. N'hésitons pas à reconnaître qu'il s'agit ici d'une proposition qui, prise dans sa généralité et à la lettre, ne saurait être justifiée. En vérité, si la saignée n'avait pour effet, très-hypothétique, que de réchauffer la moelle, on ne serait guère tenté de l'employer.

Débarrasse les viscères. Elle arrête le vomissement et la diarrhée. La saignée débarrasse les viscères s'ils *sont distendus par le sang*. Elle n'arrête pas toute espèce de vomissement; le remède n'est efficace que dans le vomissement dû à l'inflammation de l'estomac, ou bien à une forte congestion à la tête. Il est d'observation que des attaques d'apoplexie débutent par le vomissement; c'est le contre-coup de l'état congestif du cerveau; la saignée remédie à l'un et à l'autre. Ainsi encore, la déplétion sanguine ne peut être utile dans la diarrhée que lorsque celle-ci est le symptôme d'une inflammation intestinale. Dans ce cas, on préfère les sangsues à la lancette.

Guérit la mélancolie. Les mélancoliques sont sujets, pour la plupart, à des congestions sanguines des viscères de l'abdomen, principalement du foie et de la rate. Les purgatifs, les déplétions sanguines, apportent quelque soulagement.

Augmente les forces, fortifie la voix. Avec toute la bonne volonté possible, nous ne saurions accepter la responsabilité de cette assertion. On ne peut nier les effets salutaires de la saignée chez un pléthorique, dont le corps est *alourdi*, et dont les principaux organes sont gênés par la surabondance de sang. Après l'emploi de ce remède, tout marche plus régulièrement, les organes fonctionnent avec plus de facilité. Les forces opprimées, en quelque sorte, par le sang, mais non détruites, se relèvent. On pourrait donc dire tout au plus que la saignée fortifie d'une *manière indirecte;* elle ne donne pas

de forces à l'individu véritablement affaibli. Pour ce qui concerne la voix, il serait difficile de se figurer des cas où la saignée *fortifierait* l'organe qui en est le siége. Il est bien vrai que dans une laryngite[1] aiguë, la voix souffre, et que la saignée est un excellent remède, mais cela n'autorise aucunement à dire d'une manière générale que la saignée fortifie la voix. La part de la saignée dans le traitement des maladies est grande, et c'est en faire un bel éloge que d'exposer les effets heureux qu'elle produit dans le traitement de beaucoup d'affections graves; il ne faut pas y ajouter des effets imaginaires.

Remarque. Au premier vers, on lit ordinairement : *phlebotomum*, lancette, instrument destiné à pratiquer la saignée. Littéralement on traduirait : l'emploi de la lancette est rarement nécessaire avant l'âge de dix-sept ans. Cependant il est à remarquer que dans les dictionnaires latins on ne trouve pas *phlebotomus*, *phlebotomum*, mais seulement *phebotomon*. On pourrait substituer ce terme au premier.

Le mot *clarificat* est-il latin? Les bons auteurs s'en sont-ils servis? Il nous était venu quelque doute à ce sujet, lorsque nous avons trouvé ce verbe dans le passage suivant de Pline : *alterum est nigrius, quod capitis vitia purgat, visum clarificat*.

Sincerat, au cinquième vers, vient de *sincero*, je purifie. Ce verbe, créé probablement par les Salernitains,

[1]) On appelle *laryngite*, l'inflammation du larynx qui est l'organe où les sons vocaux se forment.

ne peut appartenir qu'à la basse latinité. La signification du mot doit être déduite de *sinceritas*, pureté, ou de *sincerus, a, um*, pur, net, sain. On lit dans Ovide :

Rursus sine vulnere corpus, sincerumque fuit.

Au sixième vers on lit :

Mentes et cerebrum.....

Il aurait fallu dire : *mentem et cerebrum;* mais alors il y avait élision à cause de la particule *et*, la mesure faisait défaut. C'est aussi pour avoir un nombre suffisant de syllabes, au septième vers, que le verbe *purgabit* est au futur tandis que le suivant : *coercet* est au présent.

Dans l'édition de Paris 1861, le sixième vers est ainsi conçu :

Viscera purgantur, ventrem stomachumque coercet.

Cette variante ne nous paraît pas heureuse. Le style est plus coulant si l'on se sert du verbe *purgare* à l'actif, et qu'on écrive :

Viscera purgabit....

Le mot *phlebotomia* continue alors d'être le sujet des verbes : *sincerat,.. purgabit... coercet*, tous employés à l'actif.

§ 72. CETTE OPÉRATION (LA SAIGNÉE) CHASSE LA TRISTESSE, AMORTIT LA COLÈRE ET LES TRANSPORTS DE L'AMOUR.

Exhilarat tristes, iratos placat, amantes
Ut non sint amentes phebotomia curat.

Encore quelques préceptes sur les effets de la saignée; mais des préceptes auxquels nous n'avons qu'à donner notre entière approbation.

Elle chasse la tristesse. L'effet est réel : l'Ecole n'ayant sans doute en vue que la tristesse, le malaise qu'engendre la surabondance de sang.

Amortit la colère. Les hommes colères ont le pouls vif, la circulation très-active; le sang est riche en principes excitateurs. Tout ce qui maintient l'activité de la circulation dans de justes limites : la sobriété, la diète, et au besoin la saignée, voilà autant de moyens propres à amener le calme, à agir sur le moral, en modifiant le physique. On peut relire à ce sujet ce qui a été dit des tempéraments sanguin et bilieux aux §§ 65 et 66.

Calme les transports de l'amour. L'homme arrivé à la force de l'âge, bien nourri et vivant sans souci aucun, sent vivement l'aiguillon de l'amour. Les tempéraments ardents doivent être plus sobres que les autres. Un régime succulent, des boissons excitantes, prises *avec modération,* stimulent vivement l'appareil génital. Dans les cas extrêmes, le régime ne suffit pas pour amener le calme, alors la saignée se montre efficace.

§ 73. SAIGNEZ AU COMMENCEMENT DES MALADIES TRÈS-AIGUËS, ABONDAMMENT SI LE MALADE EST A LA FLEUR DE L'AGE, AVEC BEAUCOUP DE MODÉRATION S'IL S'AGIT D'UN ENFANT OU D'UN VIEILLARD. AU PRINTEMPS, LA SAIGNÉE PEUT ÊTRE LE DOUBLE DE CE QU'ELLE SERA DANS LES AUTRES SAISONS.

Principio minuas in acutis perperacutis;
Ætatis medio multum de sanguine tolle.
Sed puer atque senex tollet uterque parum.
Ver tollet duplum; reliquum tempus tibi simplum.

Nous trouvons ici en vers assez corrects, dont le troisième est un pentamètre, des préceptes sur le moment de la saignée et la quantité de sang à enlever. Il faut se régler, dit l'Ecole, sur la *nature du mal*, l'*âge* du sujet et la *saison*.

Quant à la nature du mal, elle veut que l'on saigne *au commencement* des maladies *très-aiguës*, et abondamment si l'âge du malade le permet. On donne le nom de *très-aiguës* aux maladies qui se caractérisent par l'extrême rapidité de la marche et de la violence des symptômes. Il est dans la nature de ces affections de faire de grands progrès en peu de temps. Les maladies inflammatoires sont de cette nature; telles sont la pneumonie, la pleurésie, l'inflammation des enveloppes du cerveau, du cœur. Il ne faut pas laisser au mal le temps d'atteindre son plus haut degré, mais l'étouffer au berceau. La sai-

gnée atteint merveilleusement le but, mais à condition d'agir sans délai : *occasio præceps*, a dit Hippocrate : le moment favorable, où l'on peut agir avec le plus grand succès, fuit rapidement, surtout dans les affections très-aiguës.

Abondamment si le malade est à la fleur de l'âge. Ce précepte de l'Ecole est aussi celui de la Médecine moderne : *ayez égard à l'âge du malade.* C'est de 30 à 50 ans que l'homme jouit de la plénitude de ses forces. Répandez alors le sang avec plus d'audace, *mais ménagez les forces du vieillard et de l'enfant*, lors même qu'ils seront atteints de maladie violente. Dans le texte français, le mot *enfant* est la traduction ordinaire du mot *puer* : enfant, petit garçon, serviteur. Est-il bien sûr que l'Ecole entende parler ici de l'enfant? Nous ne le croyons pas; elle serait en contradiction avec elle-même. Ne lisons-nous pas au § 66 qu'il faut rarement saigner avant 17 ans. On pourrait donc substituer le mot *jeune homme* à celui d'enfant.

Que si l'on tient à traduire le mot puer par *enfant*, on prêtera à l'Ecole une doctrine mieux en rapport avec la Médecine moderne; ce sera une correction ou modification heureuse de la règle trop absolue posée au § 71 : *Il faut rarement saigner avant l'âge de dix-sept ans.*

Au printemps la saignée peut être le double de ce qu'elle sera dans les autres saisons. A ce propos, nous avons une réserve à faire. Il est bien vrai que le retour du printemps ranime l'action vitale chez l'homme, comme

chez les animaux. Les premières chaleurs de la belle saison excitent l'appareil circulatoire assez vivement; mais cela ne justifie pas le précepte que nous commentons. La nature, l'intensité du mal, l'âge, les forces du malade, voilà les circonstances principales auxquelles il faut avoir égard. Les saisons ont de l'influence sur la nature des maladies régnantes, mais cette influence n'est pas telle que, pour la même espèce de mal, il faille saigner beaucoup moins en été ou en hiver qu'au printemps.

---

§ 74. AU PRINTEMPS ET EN ÉTÉ SAIGNEZ DU COTÉ DROIT, EN AUTOMNE ET EN HIVER DU COTÉ GAUCHE. C'EST LE MOYEN DE VIVRE LONGTEMPS. QUATRE PARTIES PRINCIPALES SE DÉBARRASSENT PAR LA SAIGNÉE FAITE DANS LA SAISON CONVENABLE : LE CŒUR AU PRINTEMPS, LE FOIE EN ÉTÉ, LES PIEDS EN AUTOMNE ET LA TÊTE EN HIVER. LA SAIGNÉE DE LA SALVATELLE PRODUIT LES MEILLEURS EFFETS : ELLE DÉGORGE LE FOIE, LA RATE, LA POITRINE ET LA RÉGION PRÉCORDIALE; ELLE ÉCLAIRCIT LA VOIX ET CALME LES MAUX DE CŒUR.

Æstas, ver dextras; autumnus hyemsque sinistras
Incidat venas, ut longo tempore vivas.
Quatuor hæc membra : Cephe, cor, pes, hepar vacuanda.
Ver cor, hepar æstas, ordo sequens reliquas.
Dat salvatella tibi plurima dona minuta.
Purgat hepar, splenem, pectus, præcordia, vocem;
Innaturalem tollit de corde dolorem.

Ce très-long paragraphe est le paragraphe des hypothèses et des subtilités, ajoutons : de l'obscurité, sous le rapport grammatical. La tentation nous était venue de le supprimer; mais alors l'édition qui nous sert de guide, était tronquée, et puis le fait connu, ne nous accuserait-on pas de partialité? faut-il faire des savants incomparables des auteurs que l'on commente? Pour que le lecteur juge avec connaissance de cause, ne vaut-il pas mieux lui soumettre toutes les pièces du procès? Ces considérations nous ont engagé à ne pas nous écarter du plan suivi jusqu'ici, et à conserver ce § tout entier.

Au reste, pour juger les Salernitains avec toute l'équité désirable, il ne faut pas oublier qu'à cette époque on n'avait que des idées incomplètes, et en partie erronnées, sur le mouvement du sang. La circulation était inconnue dans ses causes et dans sa marche. Si quelque chose doit nous étonner, c'est que l'on ait pu poser en cette matière quelques préceptes véritablement utiles en pratique, alors que l'on savait si peu de choses sur la marche du sang.

Au printemps, en été, saignez du côté droit? D'où ce précepte, sur quoi se basait-il dans l'esprit des Anciens? Sur tout un corps de doctrine que la Médecine moderne a démoli. Rétablissons-le pour quelques instants. « Le « sang va du cœur jusqu'aux extrémités des membres « par les veines, il revient au cœur par les mêmes vais- « seaux, pour retourner encore aux membres; c'est un « flux et reflux continuel. Le sang des parties droites

« oscille toujours dans les mêmes vaisseaux, celui du « côté gauche fait de même. L'organe de la sanguifi- « cation c'est le foie[1]; c'est aussi l'organe qui fabrique « la bile. Ces fluides : sang et bile surabondent au prin- « temps et en été; cette abondance est incommode. « Pour soulager, coupez le mal dans sa racine. Diminuez « directement la masse du sang, c'est un premier remède « que vous apporterez à cet état de chose. Le sang étant « la source des matériaux nécessaires à la formation de « la bile, la saignée a nécessairement pour second avan- « tage de s'opposer efficacement à la surabondance de « bile, à condition que vous saigniez du côté droit; c'est « de ce côté que le foie est situé. » Certes la pratique recommandée est conforme à la théorie, mais celle-ci n'a pas de base rationnelle; les prétendus phénomènes physiologiques d'où elle dérive n'existent pas. Les Anciens se sont trompés doctement.

En automne et en hiver, du côté gauche. Continuons, à ce sujet, d'exposer la doctrine antique : « L'automne « et l'hiver agissent sur la rate, et pour ce ils engendrent « la mélancolie; si donc vous saignez dans ces saisons, « faites-le du côté où se trouve la rate. » L'Ecole poursuit ses doctes préceptes dans les termes suivants « faut- « il détourner le sang de la tête, du cœur, des pieds ou

[1]) Chose étonnante, les Anciens avaient admis, sans preuves, que le foie est un organe de sanguification, et la physiologie expérimentale a demontré, dans ces derniers temps, que c'est un organe où se préparent beaucoup de globules sanguins, corpuscules microscopiques qui jouent un rôle important dans l'organisme.

„ du foie, saignez au printemps pour le cœur; en été „ pour débarrasser le foie; en automne pour les pieds; „ en hiver pour la tête. „ Ne suivons pas nos Docteurs plus loin sur ce terrain. Toutes leurs subtilités doctrinales, y compris celles d'Avicenne, ne peuvent rien contre l'expérience, et la saine physiologie. Ce n'est pas le calendrier, mais l'état du malade qui décide du moment opportun pour l'emploi de la saignée. Chose singulière! Dès le seizième siècle on voit apparaître des almanachs chargés d'annotations médicales et d'indications thérapeutiques, prouvant une association bizarre entre la Médecine et l'Astrologie. Il n'y a pas longtemps qu'un infatigable bibliographe, Monsieur le docteur Broeckx d'Anvers, a découvert un almanach de cette espèce, publié en langue flamande par le célèbre Rembert Dodoens[1]. On y trouve l'indication des jours opportuns pour l'emploi de la saignée et des purgatifs. Les jours favorables à la saignée sont marqués d'une croix rouge. Ils sont pour le mois de janvier au nombre de 14; pour le mois de février au nombre de 12. Tout calcul fait, il y a dans l'année 64 jours où la saignée est dangereuse; c'est un peu plus d'un par semaine; ces mêmes jours sont aussi dangereux pour les purgatifs.

Les jours où les purgatifs peuvent être utiles, sont divisés en trois catégories, à savoir : 1° en jours entièrement favorables; 2° en jours favorables le matin; 3° en jours favorables l'après-midi. Même classification pour les jours de la saignée! Quelles futilités, quels

[1]) Voyez. *Lettre de M. le docteur Broeckx à Monsieur le docteur P. J. Van Meerbeek de Malines. Anvers,* 1862.

préjugés, chez un esprit de premier ordre. Certes les Salernitains ne vont pas jusque-là; dans ce § ils sont plus sages.

La saignée de la salvatelle produit les meilleurs effets. Ce n'est pas tout, d'après les Salernitains, que de savoir s'il faut saigner du côté gauche ou du côté droit. Chaque côté du corps possède diverses veines : la *salvatelle,* la *céphalique,* la *basilique;* laquelle faut-il ouvrir? Ecoutons l'Ecole, elle va nous dire dans quels cas il faut ouvrir la salvatelle : *Salvatelle!* sans doute du latin *salvare, sauver,* à cause des excellents effets obtenus par la saignée de cette veine dans les maladies du foie, de la rate, des organes de la poitrine et d'autres parties encore, jusques et y compris les organes de la voix!

Et la raison, maintenant, de ces bons effets? Une révélation d'Esculape! ou quelque chose d'approchant. Galien, dit gravement Avicenne, avait en traitement une personne souffrant du foie. Le célèbre médecin très-préoccupé de son malade, rêve qu'il lui fait une saignée à la salvatelle; l'effet est des plus salutaires. Le lendemain notre Docteur, considérant ce rêve comme un avertissement d'Esculape, recourt hardiment à la saignée, le sang coule, le malade est soulagé, il est guéri! Et voilà pourquoi il faut ouvrir ladite veine dans les cas susdits. Ni Avicenne, ni les commentateurs ne disent quel sacrifice Galien avait offert à Esculape la veille de ce rêve mémorable, ni comment il a témoigné sa reconnaissance au dieu qui l'avait si bien inspiré.

Le lecteur, nous le supposons, serait peu satisfait du

commentaire, si on ne lui faisait connaître la situation de la célèbre salvatelle. Examine-t-on la main à la surface dorsale, on aperçoit une strie bleuâtre partant du point de jonction du petit doigt avec l'annulaire, et se dirigeant vers le poignet; c'est une veine placée sous la peau, c'est la salvatelle. Plus haut, elle reçoit quelques branches et se dirige vers le côté interne du bras. Cette veine assez petite est peu apparente chez quelques personnes. Elle est mieux marquée chez les sanguins, et après le repas. Les Modernes lui ont conservé le nom donné par l'antiquité; c'est tout ce qui reste de son ancienne célébrité : *nomen tantum*.

Remarque. Au texte ordinaire nous avons ajouté le vers suivant :

Incidat venas, ut longo tempore vivas.

Il est emprunté à l'édition de Paris 1861; seulement on a écrit *incidat* au lieu d'*incidas*. Il complète la pensée des Salernitains; retranchez-le, le premier vers de ce § n'a pas de sens; il n'y a pas de verbe; on ne sait à quoi rapporter, comme sujets, les mots *æstas, ver, autumnus hyemsque;* ni de quel verbe les mots *dextras* et *sinistras (partes)* sont régimes. Le verbe *incidat* du vers additionnel, régularise la construction : *æstas, ver* et les noms des deux autres saisons en sont le sujet; *dextras et sinistras* le régime. Le tour de la phrase n'est pas heureux, il y a littéralement : *que le printemps et l'été ouvrent les veines droites*... Il y a cependant de quoi s'en contenter.

Si l'on écrit *incidas* au lieu d'*incidat* la phrase est très-incorrecte sous le rapport grammatical. En effet le verbe *incidas*, ouvrez, étant à l'impératif, les mots *hyems*, *æstas* tombent sous la règle de la question de temps *quando*, et doivent se trouver à l'ablatif. Avec *incidat* ils remplissent le rôle de sujet du verbe, l'incorrection disparaît.

Au troisième vers qu'est-ce que le mot *cephe*? C'est une abbréviation soit du terme latin : *encephalos*, (cerveau), soit du mot grec κεφαλη (tête). Nous l'avons traduit par *tête*. C'est la doctrine de l'Ecole que la saignée faite en hiver débarrasse la tête en général, par conséquent aussi le cerveau renfermé dans la boîte que forment les os larges de la tête.

Il existe une variante du troisième vers; la voici :

Quatuor hæc membra : cephe, cor, pes sunt vacuanda.

Cette variante est moins correcte; en effet on y dit d'abord d'une manière générale, que la saignée agit sur quatre parties organiques distinctes et, au moment de l'énumération, on n'en cite que *trois*, pour sauver la mesure.

Le quatrième vers est obscur et incorrect sous le rapport grammatical, l'Ecole ayant eu le tort d'omettre le verbe. Il est à regretter que la première syllabe de *hepar* soit longue. On ne remédierait pas à l'incorrection en y substituant le synonyme *jecur*.

---

§ 75. VOICI LES PRÉCAUTIONS QU'EXIGE LA SAIGNÉE : IL FAUT OINDRE LA LANCETTE, USER CONVENABLEMENT DES BOISSONS, DES BAINS ET DE LA LIGATURE. IL FAUT SE DONNER QUELQUE MOUVEMENT. FAITES UNE LARGE INCISION, AFIN QUE LA PARTIE ÉPAISSE DU SANG S'ÉCHAPPE FACILEMENT ET ABONDAMMENT AVEC LA PARTIE SUBTILE.

Quid debes facere quando vis phlebotomare,
Vel quando minuis, fueris vel quando minutus?
Unctio, seu potus, lavacrum, vel fascia, motus,
Debent non fragili tibi singula mente teneri.
Fac plagam largam, mediocritor ut cito fumus
Exeat, uberiùs liberiùsque cruor.

La première partie de ce § est très-concise, obscure à force de concision. Ce n'est que grâce aux commentateurs que l'on peut se faire une idée exacte des préceptes que l'Ecole *veut* exprimer dans ce paragraphe. Examinons chaque proposition en particulier.

Il faut oindre la lancette. Le texte n'est pas aussi explicite que la traduction : il dit tout simplement : n'oubliez pas l'*onction,* c'est-à-dire, l'emploi d'une substance grasse. Il faut oindre la lancette, afin qu'elle glisse plus facilement, sans douleur, à travers les parties molles; c'est le but que se propose l'Ecole. Puis il faut

oindre la compresse que l'on pose sur la plaie, au moment du pansement; c'est encore la doctrine de l'Ecole. De nos jours aussi on met un peu d'huile sur la compresse; quant à la lancette, il importe surtout qu'elle soit bien aiguisée, bien propre, sans rouille. Pour éviter la rouille, on a soin de l'enduire d'une goutte d'huile fine, avant de la replacer dans l'étui.

User convenablement des boissons. Quelle est cette recommandation de l'Ecole? Les commentateurs nous l'expliquent en ces termes : « s'il y a menace de syncope « pendant ou immédiatement après la saignée, il faut « donner du vin; plus tard, s'il faut réparer les *esprits*, « le vin est encore utile. » De nos jours, on remédie à la syncope par l'aspersion de l'eau froide à la figure, par l'usage des excitants diffusibles : l'alcali volatil, la liqueur d'Hoffmann et par la position horizontale. On approche les substances volatiles des narines; on peut introduire quelques gouttes d'Hoffmann dans la bouche; mais l'alcali volatil est trop caustique pour l'employer pur à l'intérieur.

Des bains. Les Anciens étaient persuadés qu'il est dangereux de prendre un bain immédiatement avant ou après la saignée. Cette crainte n'est pas fondée; on prend le bain lorsqu'il est nécessaire, on en use de même pour la saignée. Un bain pris avant l'opération, n'empêchera pas les bons effets d'une saignée faite d'après les règles de l'art et pour de bons motifs.

Et de la ligature. Avant la saignée, on entoure le bras

d'un lien circulaire modérément serré, appliqué au-dessus du pli du coude. Cet obstacle au retour du sang veineux vers le cœur, fait que les veines, situées entre le lien et les doigts, se remplissent davantage; elles sont plus apparentes; l'opération est plus facile, le sang s'écoule avec plus de vivacité. La saignée terminée, c'est encore à l'aide d'une bande serrée qu'on maintient la compresse sur la petite plaie, poùr empêcher l'écoulement du sang, jusqu'à ce que la cicatrisation se fasse. Ceci ne tarde guère : vingt-quatre heures suffisent. Si les veines du bras sont considérables, et l'incision fort large, une hémorragie dangereuse serait la suite funeste d'une bande mal appliquée, ou trop peu serrée. Des accidents de cette espèce ne sont pas très-rares. Il faut recommander au malade de tenir le bras en repos, afin que la ligature ne se dérange pas.

Il faut se donner quelque mouvement. Cette assertion n'est pas textuellement dans le paragraphe, mais elle était dans l'intention des auteurs, d'après les commentaires que nous possédons. Il faut donc *se donner du mouvement.* Nous n'en voyons aucunement la nécessité. Et d'abord, le bras saigné doit être maintenu immobile ou à peu près, jusqu'à guérison de la petite plaie. Mais y a-t-il un avantage réel à faire quelque exercice, soit avant, soit après la saignée? Oui, s'il faut en croire certains commentateurs, parce que disent-ils, le mouvement avant la saignée dissoud et subtilise les humeurs; et qu'après l'opération, il dissipe les humeurs que la saignée n'a pu enlever. Cette explication est certaine-

ment subtile, conforme aux hypothèses de jadis; aujourd'hui on peut la citer pour mémoire et passer outre. Ajoutons que le mouvement musculaire dans le membre saigné est utile *pendant* l'opération : il facilite l'écoulement du sang, par la pression exercée sur les veines à chaque nouvelle contraction des muscles[1].

Faites une large incision afin que la partie épaisse du sang s'échappe facilement et abondamment avec la partie subtile. Nous admettons la règle pratique posée dans ce passage, tout en rejetant le motif. Oui, il faut ouvrir largement la veine; alors le sang s'écoule facilement, et non goutte à goutte; on n'est pas exposé à voir l'écoulement s'arrêter trop tôt. D'ailleurs, l'effet sur l'organisme est plus marqué : la soustraction prompte d'une partie du liquide excitateur par excellence, agit puissamment sur l'organisme, sur le travail inflammatoire en train de se développer; elle étouffe plus facilement le mal.

Ce n'est pas ainsi, semble-t-il, que l'entend l'Ecole; elle a d'autres préoccupations. Elle veut une large ouverture, afin que la partie épaisse du sang s'échappe facilement, abondamment, en même temps que la *vapeur* (fumus[2]). Si l'ouverture était trop étroite, la partie sub-

[1]) Les muscles gagnent en épaisseur par la contraction. Le gonflement est en raison direct du raccourcissement. Les organes placés dans le voisinage d'un muscle en contraction sont momentanément comprimés; c'est le sort des veines, alors le sang qui s'y trouve est poussé énergiquement vers le cœur.

[2]) Nous avons traduit *fumus* par : la partie subtile du sang. Si l'on

tile seule sortirait en abondance. Or c'est ce qu'il faut éviter, disent les Salernitains, à moins de circonstances tout à fait extraordinaires. Sur ce point, nous disons sans hésitation qu'il faut s'en tenir aux enseignements de la Médecine moderne; ils sont, comme il a été indiqué plus haut, parfaitement motivés.

Il ne peut sortir de la même veine, presque au même instant, du sang épais et du sang subtil. Ce n'est pas là ce qui doit préoccuper le médecin. Il est vrai, toutefois, que s'il s'écoule beaucoup de liquide, le sang sorti à la fin de la saignée est moins rouge; il s'y est mêlé une certaine quantité de lymphe laquelle est à peu près incolore. A chaque instant, il passe une portion de lymphe dans l'appareil circulatoire; mais à mesure que la quantité du sang diminue, l'addition d'une même quantité d'un fluide incolore aura plus d'effet sur la coloration du mélange. Est-ce là ce qui a trompé les Anciens?

Remarque. Phlebotomare, saigner, voilà encore un verbe créé par les Salernitains. Les médecins modernes, qui ont créé les termes : *urination, miction, lubrifier* et *lubrifaction* n'ont pas le droit de critiquer les Salernitains au sujet du verbe *phlebotomare.* En bon latin on

reçoit le sang frais dans un vase, il s'en échappe une espèce de vapeur qui affecte sensiblement l'organe de l'olfaction. Par cette évaporation le liquide perd un peu de sa masse. C'est là un phénomène purement physique, dû à la chaleur du sang et favorisé par la largeur du vase qui le contient. De cette évaporation faite hors du corps on n'est pas en droit de conclure qu'une veine étant ouverte il s'en échappe rapidement une quantité notable de principes volatils tandis que le reste s'écoule plus lentement.

ne trouve que le substantif *phlebctomia* : section de la veine, saignée. L'Ecole se sert aussi du terme *minuere*, diminuer (la quantité de sang). Le mot se trouve au second vers de ce § ce second vers, n'est qu'une répétition de la proposition renfermée dans le précédent.

La seconde syllabe de *quando* est *ad libitum;* au commencement du deuxième vers elle est employée comme longue, et vers la fin comme brève.

Au troisième vers le mot *unctio*, appartient à la basse latinité, et les particules disjonctives *seu* et *vel* sont employées au lieu de *et*, afin de sauver la mesure

Pourquoi lit-on dans les anciennes éditions *lavachrum*, au lieu de *lavacrum :* bain? La variante qui suit est fautive sous le rapport de la ponctuation :

Fac plagam largam mediocriter, ut cito fumus
Exeat uberius, liberiusque cruor.

Elle se trouve pourtant dans une édition estimée à juste titre pour la correction du texte.

---

§ 76. ON NE PEUT SE LIVRER AU SOMMEIL QUE SIX HEURES APRÈS LA SAIGNÉE, DE CRAINTE QUE LES VAPEURS, ENGENDRÉES PAR LE REPOS, NE NUISENT AU CORPS. N'ENFONCEZ PAS TROP PROFONDÉMENT LA LANCETTE, AFIN DE NE PAS LÉSER LES NERFS. IL NE FAUT PAS MANGER IMMÉDIATEMENT APRÈS CETTE OPÉRATION.

Sanguine subtracto sex horis est vigilandum,
Ne somni fumus lædat tibi sensile corpus.
Ne nervum lædas, non sit tibi plaga profunda.
Sanguine purgatus non carpat protinus escas.

Le lecteur remarquera que, dans ce paragraphe et les précédents, l'Ecole pèche un peu contre la bonne méthode d'exposition. Elle passe brusquement d'un ordre d'idées à un autre, pour revenir plus tard à ce qui a été exposé incomplétement dans les vers précédents. Ainsi, pour ne parler que du procédé opératoire de la saignée, les préceptes qu'elle donne sur ce point sont éparpillés dans plusieurs vers qui ne se suivent pas. Dans le § 76 elle parle du sommeil, puis de l'incision de la veine, pour recommander ensuite la diète après l'opération. Dans un § précédent elle avait déjà posé une première règle concernant l'incision; pourquoi ne pas réunir ces préceptes dans un seul paragraphe, comme aussi ceux qu'elle donne sur les précautions à prendre avant et après la saignée.

On ne peut se livrer au sommeil que six heures après la saignée. Nous ne serons pas aussi sévère que les Salernitains et ne défendrons pas le sommeil d'une manière absolue, ni surtout pour le motif allégué par ces Docteurs : *de crainte que les vapeurs, engendrées par le sommeil, ne nuisent à l'organisme.* Qu'est-ce à dire? quel

est cet effet funeste attribué au sommeil, ce doux oubli de nos peines et de nos souffrances, si bien chanté par Virgile :

... Quo prima quies mortabilus ægris
Incipit, et dono Divum gratissima serpit!

C'est le sommeil qui répare les grandes pertes de l'économie et restaure les organes que l'exercice a usés. Heureux le malade qui dort d'un bon sommeil, même après la saignée; c'est un des symptômes les plus favorables. Nous n'entendons pas parler d'un sommeil lourd et profond, dont on ne tire que difficilement le malade; ce sommeil-là ne répare pas les pertes du corps, ne dissipe pas la fatigue; il est, non la cause, mais la conséquence d'un état morbide. Ceci dit pour l'acquit de notre responsabilité médicale, nous avertissons le lecteur qu'il ne faut pas abandonner, pendant son sommeil, la personne saignée. Des mouvements désordonnés pourraient déranger le bandage, donner lieu à une hémorragie dangereuse, même mortelle. Nous connaissons quelques cas de cette espèce; mais quelle bonne chose n'a pas ses inconvénients?

N'enfoncez pas trop profondément la lancette, de peur de léser un nerf; nous ajouterons : *et de léser autre chose encore*. Le précepte est bon; on s'y conforme encore de nos jours. Il ne faut pas s'exposer à traverser la veine d'outre en outre; l'instrument pourrait léser quelque fibre nerveuse; ce serait là une douleur au moins inutile. Il pourrait arriver pire que cela : à certain en-

droit du bras, la veine recouvre une artère considérable, si la lancette ouvrait celle-ci, le sang en jaillirait avec force, ce serait un grave accident, il est difficile d'arrêter cet écoulement, en peu de temps il y aurait une grande perte de sang. Ces motifs, auxquels on pourrait en joindre d'autres, suffisent pour justifier le précepte de l'Ecole.

Il ne faut pas manger immédiatement après cette opération. Nous sommes encore de l'avis de l'Ecole. La saignée se faisant pour une maladie grave, il n'y a pas de motif de se départir de la diète sévère qui est alors de règle. S'agit-il d'une saignée de précaution, le précepte est encore bon à suivre. Il faut manger peu et quelques heures seulement après la déplétion. Un repas copieux après la saignée, donnerait lieu à une indigestion, laquelle détruirait tous les bons effets du remède; sans compter la perturbation qu'elle produirait directement dans l'organisme.

Remarque. Le texte ordinaire porte, au deuxième vers,

– – – ◡ ◡ ◡ – –
.... *lædat sensibile corpus.*

Il y a là une faute contre la quantité, qu'on fait disparaître par cette variante :

– – ◡ ◡ – ◡ ◡ – –
.... *lædat tibi sensile corpus.*

§ 77. APRÈS LA SAIGNÉE SOYEZ SOBRE POUR LA BOISSON; ÉVITEZ LE LAITAGE. TOUT CE QUI EST FROID, UN AIR SOMBRE, CHARGÉ DE VAPEURS, LE (GRAND) MOUVEMENT, SONT CHOSES NUISIBLES. LA SÉRÉNITÉ DE L'AIR ÉGAIE L'ESPRIT, LE REPOS EST UTILE, LE MOUVEMENT TRÈS-NUISIBLE.

Omnia de lacte vitabis ritè minute.
Et vitet potum phlebotomatus homo.
Frigida vitabis quæ sunt inimica minutis.
Interdictus erit minutis nubilus aer;
Spiritus exultat minutis luce per auras.
Omnibus apta quies, est motus valdè nocivus.

Nous implorons l'indulgence du lecteur pour certains préceptes de ce paragraphe. Les Salernitains la méritent puisqu'ils n'ont péché ni par orgueil, ni par amour-propre, mais parce qu'ils ont trop facilement cédé à l'autorité d'Avicenne. L'Ecole n'aime que médiocrement le laitage; nous en avons trouvé des preuves plus haut. Elle restreint l'emploi du fromage bien plus que les Médecins de nos jours, et ne recommande le beurre que comme remède. Ceci découle clairement du contexte des §§ 26 et 40. Il n'y a donc pas lieu de s'étonner de lire dans le § que nous avons à commenter qu'il faut *éviter le laitage après la saignée*. L'Ecole, ni les commentateurs ne nous disent combien de jours l'abstention doit

durer. On peut relire ce que nous avons dit plus haut, du lait, du beurre, du fromage et même du petit-lait. Cela prouvera que, le moment de manger venu, après la saignée, il ne faut pas exclure ces substances.

Après la saignée, soyez sobre pour la boisson. L'excès est certainement nuisible en toutes choses; le malade ne doit jamais surcharger son estomac de boissons, mais la saignée ne le condamne pas à souffrir la soif. Pourquoi ne pourrait-il pas boire selon sa soif? Parce que les veines se rempliraient trop vite et seraient aussi distendues qu'avant la saignée? Voilà une crainte bien chimérique. La Nature sait très-bien empêcher cet inconvénient, non-seulement lorsqu'on boit après la saignée, mais en toute autre circonstance. Les reins enlèvent sans cesse de l'eau au sang, plus ils en trouvent plus ils prennent; l'équilibre se rétablit ainsi promptement. La peau et la muqueuse pulmonaire ne sont pas inactives, elles enlèvent à elles seules environ un kilogramme d'eau dans les 24 heures.

Ou bien faudrait-il s'abstenir de boissons, de substances liquides, parce que les veines, étant moins remplies, attirent ces matières si vivement que le tube digestif n'a pas le temps de les élaborer convenablement? C'est là encore une crainte chimérique, qui a cependant préoccupé les anciens commentateurs.

Tout ce qui est froid. Les Salernitains prescrivent au malade qui vient d'être saigné, de ne pas s'exposer à l'air froid, de s'abstenir de bains frais, de boissons et d'aliments froids; ils recommandent de se vêtir assez

chaudement, en un mot d'éviter *tout* ce qui est froid. Tout cela est fort sage, dans le cours d'une maladie aiguë et même après une saignée de précaution. La soustraction du sang diminue, momentanément, la source de la chaleur. C'est un effet que le praticien ne doit jamais perdre de vue. Mais doit-on défendre d'une manière absolue l'usage de boissons fraîches? Nous ne le pensons pas. Les boissons fraîches, dans les maladies aiguës, sont souvent utiles, même après la saignée.

Un air sombre chargé de sapeurs. Certainement non, il ne faut pas se promener dans un air malfaisant après la saignée, ni en aucune autre circonstance, si on peut l'éviter. Les lieux humides, peu visités par le soleil sont malsains pour tous. Un homme affaibli par la saignée en éprouverait plus vite et plus sensiblement la funeste influence qu'un individu fort et bien portant. Cet air, il rappelle le climat de la Béotie, *crasso aere*, il alourdit l'esprit, tandis qu'un *air serein*, comme le dit fort bien l'Ecole, *l'éveille et l'égaie;* et produit un état moral qui réagit favorablement sur le physique.

La sollicitude des Docteurs de Salerne s'étend bien loin pour les personnes qui viennent d'être saignées. Ils entrent à ce sujet dans des détails dont, certes, ils pouvaient se dispenser; ils ne craignent pas non plus les répétitions, à preuve, leurs recommandations sur le repos et le mouvement dont nous avons déjà eu l'occasion de nous occuper. Ils ne songeaient guère en ce moment à la divise : *intelligenti pauca.*

Disons adieu maintenant à la saignée, et prenons congé du lecteur en développant les deux derniers §§ des préceptes de l'Ecole. On y trouve encore quelques avis utiles; ils couronnent l'œuvre des Salernitains et seront d'autant plus facilement compris du lecteur, que celui-ci se sera mieux familiarisé avec la doctrine de Salerne, par l'étude des paragraphes que nous avons successivement développés.

---

§ 78. LE MAL DE TÊTE CAUSÉ PAR LA BOISSON SE DISSIPE EN BUVANT DE L'EAU FROIDE; L'EXCÈS DE BOISSON (ALCOOLIQUES) ENGENDRE LA FIÈVRE AIGUË. SI UNE CHALEUR INCOMMODE SE MANIFESTE AU SOMMET DE LA TÊTE OU AU FRONT, FRICTIONNEZ DOUCEMENT CES PARTIES, PUIS LES LAVEZ AVEC UNE DÉCOCTION DE MORELLE.

Si dolor est capitis ex potu, lympha bibatur;
Ex potu nimio nam febris acuta creatur.
Si vertex capitis vel frons estu tribulentur,
Tempora fronsque simul moderatè sæpè fricentur;
Morellâ coctâ nec non calidâque laventur.

Nous sommes heureux de voir les Salernitains se réconcilier, à la fin de leur livre, avec l'eau froide; elle

a, certes, son utilité dans le régime : *elle dissipe le mal de tête qu'engendre l'excès de boissons* (*alcooliques*). L'eau est d'autant plus utile, assurent-ils, *qu'il y a danger de fièvre aiguë*. Si l'alcool ne produit pas toujours la fièvre aiguë, il a du moins pour effet de surexciter l'action du cœur. Sous cette influence, le sang est lancé avec plus de force vers la tête, et vers tous les organes en général ; la chaleur augmente. Ce n'est d'abord, qu'une excitation qui facilite l'action du cerveau; plus tard, c'est une congestion incommode qui ne se dissipe que lentement. C'est dans cet état que les boissons froides, rafraîchissantes, apportent du soulagement. Outre ce remède, l'Ecole en recommande un autre, au § 33. Il faut, dit-elle, le lendemain d'une petite orgie, boire encore une petite quantité de ces mêmes boissons dont l'excès a eu des suites incommodes.

Si une chaleur incommode se manifeste au sommet de la tête et aux tempes... Il serait difficile de dire si l'Ecole, continuant l'ordre d'idées qui la préoccupaient au commencement du §, veut parler ici encore des suites d'un excès de boissons alcooliques, ou bien si la proposition doit être prise dans un sens plus général. Quoi qu'il en soit, elle recommande les frictions et les lotions. L'usage des frictions et du massage est donc bien ancien en médecine; les Modernes n'y recourent peut-être pas assez souvent. Un membre est indolori par une contusion, le gonflement commence; eh bien, des frictions soutenues, méthodiques, calment le mal. Nous disons *méthodiques*, cela veut dire que les frictions, douces d'ail-

leurs, doivent être dirigées de façon à pousser le sang veineux vers le cœur. Supposez qu'il s'agisse du poignet, on fera glisser la main qui frictionne de la base des doigts vers l'avant-bras, alors on la lèvera pour revenir aux doigts et la diriger encore vers le bras, en évitant de frictionner en sens contraire.

Pour en venir maintenant à la tête : *si une chaleur incommode*, due ordinairement à une congestion de sang, *s'y manifeste*, les frictions certainement ne seront pas nuisibles, principalement chez les personnes nerveuses. Mais dans cette région et dans ces circonstances, il ne faut pas leur accorder grande confiance; elles ne peuvent rien sur le sang accumulé à l'*intérieur* du crâne; nous leur préférons les lotions froides, quelquefois la glace. Quant à la morelle[1], la décoction de cette plante calme certaines démangeaisons de la peau, mais cela ne nous paraît pas une raison pour en conseiller l'usage à nos lecteurs, dans le cas posé au présent paragraphe.

Remarque. Le verbe passif : *tribulentur*, de l'actif *tribulo, avi, atum, are*, appartient-il à la basse latinité? Les Salernitains pourraient, répondre négativement à cette question, et en appeler à ce passage de Caton où le verbe est employé au propre (*remuer, agiter* un liquide) : Si indideris defrutum[2], aut marmor, aut resinam,

[1]) *Solanum nigrum* de Linnée; plante herbacée, tige d'un à deux pieds, fleurs pendantes, semblables à celle de la pomme de terre, mais plus petites. Le fruit consiste en une baie verte qui se noircit ensuite. Elle croît le long des chemins.

[2]) Vin qui a été soumis à l'ébulition jusqu'à réduction de moitié.



dies viginti promisceto crebro, *tribulatoque* quotidie. (De re rusticâ, cap. 23). — Quelques critiques, il est vrai, prétendent qu'il faut lire *turbato* au lieu de *tribulato*.

Pour couper court à toute critique il n'y a qu'à se servir du verbe : *cruciantur*.

---

§ 79. EN ÉTÉ, LE JEÛNE DESSÈCHE LE CORPS. LE VOMISSEMENT CONVIENT EN TOUTE SAISON, IL DÉBARRASSE L'ESTOMAC DES HUMEURS NUISIBLES QUI S'Y TROUVENT CONTENUES. LE PRINTEMPS ET L'AUTOMNE, L'HIVER ET L'ÉTÉ, EXERCENT TOUR-A-TOUR LEUR INFLUENCE SUR LA CONSTITUTION MÉDICALE. LE PRINTEMPS EST CHAUD ET HUMIDE, C'EST LA SAISON LA PLUS FAVORABLE POUR LA SAIGNÉE, C'EST AUSSI LA SAISON DES AMOURS, DE L'EXCERCICE, DES PURGATIFS, DE LA TRANSPIRATION, DES BAINS ET DES REMÈDES DÉPURATIFS. EN ÉTÉ, L'AIR EST D'ORDINAIRE CHAUD ET SEC; C'EST ALORS QUE PRÉDOMINE LA BILE, DONNEZ DES ALIMENTS FROIDS BIEN HUMECTÉS; LES BAINS NE CONVIENNENT PAS ET LES SAIGNÉES RAREMENT; SOYEZ MODÉRÉ POUR LA BOISSON, L'EXERCICE ET L'AMOUR.

Temporis æstivi jejunia corpora siccant.
Quolibet in mense confert vomitus, quoque purgat,
Humores nocuos stomachi lavat ambitus omnis.
Ver àutumnus, hyems, æstas dominantur in anno.

Tempore vernali calidus fit aer humidusque;
Et nullum tempus melius sit phlebotomiæ.
Usus tunc homini veneris confert moderatus,
Corporis et motus, ventrisque solutio, sudor,
Balnea. Purgentur tunc corpora cum medicinis.
Æstas more calet, siccat; noscatur in illâ
Tunc quoque præcipuè choleram rubeam dominari;
Humida, frigida fercula dentur, sit Venus extra
Balnea non prosunt, sint raræ phlebotomiæ,
Utilis est requies, sit cum moderamine potus.

En été, le jeûne dessèche le corps. Ce passage est obscur. Le mot *jeûne* signifie ici, croyons-nous, une abstention non-seulement d'aliments mais aussi de *boissons*. Ceci admis, l'Ecole approuve-t-elle le jeûne en été, le désapprouve-t-elle? Il est difficile de le dire au premier abord. Le terme *siccat* (dessèche) n'exprime-t-il pas, dans la pensée des Salernitains, un effet nuisible?

Les commentateurs ne s'expliquent pas catégorique ment sur ce point. Quelques-uns, cependant, font remarquer que l'été ne provoque les sueurs abondantes qu'au détriment de l'humidité des membres. Ceux-là sont, d'après nous, dans le vrai. Ils admettent que, dans le régime d'été, il faut avoir égard à la grande activité de la perspiration et introduire dans le corps de quoi réparer les pertes si abondantes de matière aqueuse en cette saison. En effet, tous nos organes ont besoin d'un certain degré d'*humectation*, pour conserver leur souplesse.

Or, nous perdons beaucoup d'eau en été par la transpiration, le sang se concentre, s'épaissit; il fournit moins de liquide aux parties internes; de là un état de choses nuisible au jeu normal de l'organisme. Le premier vers de ce § est donc un avertissement de la part de l'Ecole; à nous de profiter de l'avis et d'ingérer à temps la quantité de boisson nécessaire, c'est-à-dire, d'écouter la soif *instinctive* qui se manifeste pendant les chaleurs de l'été.

Le passage ainsi interprété, nous ne mettons pas l'Ecole en opposition avec elle-même. Elle dit au § huitième : Soyez modéré dans vos repas, à l'arrivée de la belle saison, mais surtout pendant les chaleurs de l'été. Ici elle nous dit qu'il ne faut pas pousser la chose trop loin, qu'il faut surtout boire à temps, afin que l'organisme soit toujours convenablement humecté.

Le vomissement convient en toute saison, il débarrasse l'estomac des humeurs nuisibles. Pourquoi passer brusquement du régime convenable en été, aux effets du vomissement? Passons sur cette question, que les Salernitains auraient trouvée peut-être indiscrète; faisons plutôt ressortir ce qu'il y a d'utile dans le précepte. Ici l'Ecole ne s'embarrasse ni du calandrier, ni de la saison. Elle pose en principe, comme le fait la Médecine moderne, que le vomissement est utile en toute saison, s'il est bien indiqué. L'un de ses effets, — non pas le moindre, — c'est de débarrasser l'estomac des humeurs altérées.

Il est bien connu que, dans le cas d'état *saburral*, les fluides de l'estomac sont viciés, et de là : perte d'appétit,

nausées, douleur de tête. Eh bien, dès que le malade vomit, n'importe le moyen employé, le soulagement arrive. Louons l'Ecole d'avoir soutenu que le remède peut être employé en toute saison. Il a fallu un certain courage pour poser ce principe, alors qu'en thérapeutique on se préoccupait beaucoup de l'influence des saisons sur le choix et les effets des remèdes. On trouve jusque dans ce § des preuves de cette préoccupation.

Le printemps et l'automne, l'hiver et l'été exercent tour-à-tour leur influence sur la constitution médicale[1]. L'influence des saisons sur l'organisme n'a pas échappé à l'esprit observateur des Anciens. Ils avaient fort bien remarqué que chacune agit à sa manière et apporte sa part de causes morbifiques. Les maladies de l'été ne ressemblent pas à celles de l'automne. Le traitement des affections morbides de ces deux saisons ne saurait être le même. Ainsi encore pour se mettre à l'abri de l'influence nuisible de l'automne, il faut un autre régime, d'autres précautions que pour échapper aux maladies que l'hiver nous apporte dans son manteau de neige et de glace. Ce sont des vérités de ce genre que les Salernitains ont inscrites dans ce paragraphe. Ils ont insisté spécialement sur le régime et l'opportunité de certains remèdes; exposons et développons leur doctrine, autant qu'il pourra être utile au lecteur.

[1]) On entend par constitution médicale, certaines conditions atmosphériques, telles que la chaleur ou le froid, l'humidité ou la sécheresse, desquelles dépendent les maladies régnantes, ou du moins quelques-uns de leurs caractères. Ces conditions changent notablement avec les saisons.

L'année *médicale*, comme l'année *astronomique*, peut se diviser en quatre saisons, dans les climats modérés. Le printemps médical commence à la mi-février, l'été à la mi-mai, l'automne vers le milieu d'août et l'hiver à la mi-novembre. C'est la division admise en France. Nous préférons indiquer le commencement de chaque saison par des caractères autres que des dates prises dans le calendrier, lorsqu'il s'agit de l'influence que l'organisme en subit. Nous disons donc qu'en Belgique le printemps commence avec le retour des premières chaleurs, et s'étend avec de fréquentes alternatives de froid et de chaud jusqu'à l'époque où la chaleur devient plus intense et constante; alors commence l'été. Les alternatives de chaud et de froid signalent l'arrivée de l'automne, l'air est humide, la température varie considérablement du matin au soir. Après l'automne, vient plus ou moins tard l'hiver; le froid est constant, quelquefois très-intense, l'air est sec.

Le printemps est chaud et humide. Sans doute c'est le caractère de cette saison dans l'Italie méridionale; il n'en est pas tout à fait de même en Belgique. Chez nous, la température varie beaucoup du matin au soir; de là ce grand nombre d'affections catarrhales qui règnent alors. La fièvre intermittente se montre aussi çà et là au printemps, mais sans avoir le caractère de gravité qu'elle revêt en automne. Les premières chaleurs du printemps raniment la circulation, circonstance particulièrement favorable aux vieillards et aux valétudinaires. Les personnes sanguines *supportent* alors mieux les saignées de

précaution; voilà comment il faut interpréter aujourd'hui cette assertion de l'Ecole : *C'est la saison la plus favorable pour la saignée.* Nous ne dirons pas, avec les Salernitains, que c'est aussi la saison *des purgatifs et des sudorifiques.* Ces remèdes sont toujours utiles et partout, dès qu'ils sont *indiqués.* Mais nous faisons une réserve pour les *dépuratifs.*

Le commencement de la belle saison fait pousser plusieurs herbes dont on a dit qu'elles dépurent le sang. Toujours est-il qu'on s'en sert avec avantage dans quelques affections chroniques, et pour certaines constitutions moins robustes. On les emploie à l'état frais, en décoction; on se sert aussi du suc obtenu par expression. Il en est parmi ces plantes qu'on mange même en salade, telles sont le pissenlit, le cresson de fontaine. On compte encore parmi les dépuratifs, la cardamine des prés[1], l'herbe à cuiller[2], l'herbe de St Jean[3] (ou lierre terrestre). Les scrofuleux se trouvent bien de ces simples, les scorbutiques peuvent y joindre le raifort et la scrofulaire[4].

Il est d'usage, dans beaucoup de localités, de boire, au mois de mai, alors même que l'on se porte bien, des tisanes faites de ces dépuratifs. C'est le *mei-thrank* des Allemands, qu'on peut traduire par : *tisane de mai.* On

[1]) *Cardamine pratensis,* de Linnée. Croît abondamment dans les prés; tige d'un pied et demi, fleurs terminales en bouquet.

[2]) *Cochlearia officinalis,* de Linnée. Cultivée dans les jardins.

[3]) *Glecoma hederacea,* de Linnée. Tiges couchées, fleurs bleues. Plante commune le long des haies.

[4]) *Scrofularia nodosa,* de Linnée. Croît dans les lieux humides. Tige carrée, noirâtre, fleurs petites, noirâtres; odeur désagréable.

fait une promenade de bon matin, c'est le moment d'ingérer la boisson bienfaisante. L'exercice, l'air pur, ajoutent à l'efficacité. Il est fâcheux que le choix des ingrédients se fasse quelquefois sans discernement; alors c'est un mélange de plantes utiles et inutiles, sinon même nuisibles. On fera bien de s'en tenir à celles qui ont été citées plus haut, moins les scorbutiques. On peut ajouter l'*asperula odorata* pour rendre la boisson plus agréable. C'est à l'usage de ces simples qu'il faut rapporter ce passage du paragraphe : *purgentur tum corpora cum medicinis*. C'est à tort que l'on a traduit par ces mots : *c'est alors qu'il convient d'administrer les purgatifs*. On a confondu les dépuratifs avec les purgatifs. Les derniers agissent sur le tube digestif, excitent l'excrétion des matières fécales; les premiers n'ont pas cet effet; leur action est plus générale sur l'économie.

L'Ecole recommande encore *l'exercice et les bains*. Ce sont des moyens hygiéniques qui conviennent en tout temps, mais qu'on peut recommander spécialement aux vieillards et aux valétudinaires au retour de la belle saison. Les promenades à l'air libre ont des effets très-salutaires; c'est un dédommagement de la vie casanière de l'hiver. Les bains aussi se prennent plus facilement au printemps; il faut moins de préparitifs et de précautions qu'en hiver, saison pendant laquelle ils sont généralement peu, et trop peu, usités.

Tout dans la nature nous indique que le printemps, comme le dit l'Ecole, est aussi la saison des amours.

En été l'air est d'ordinaire chaud et sec; c'est alors

que prédomine la bile. En été, l'air est chaud et sec, dit l'Ecole; c'est là certainement l'état atmosphérique habituel de cette saison dans notre pays. Alors le sang se porte vers la peau, la transpiration est abondante, l'urine se sécrète en moindre quantité, l'appétit diminue en raison directe de la paresse de l'appareil digestif. La bile se sécrète plus abondamment, voilà un effet constant et que l'Ecole annote spécialement dans ce paragraphe. Ajoutons que le système nerveux est plus impressionnable.

De cette influence multiple, que l'été exerce sur l'organisme humain, découle une prédisposition marquée à certaines maladies éruptives, aux maladies du foie et à quelques affections du système nerveux. Quant aux maladies éruptives, il est d'observation que les personnes plus ou moins entachées du vice dartreux en portent surtout des signes pendant l'été : la peau devient rugueuse, s'exfolie sous forme de particules furfuracées, et se couvre çà et là de boutons et de croûtes caractéristiques.

Le foie agit plus vivement en été qu'en hiver; sans rechercher ici la cause de cette suractivité, rappelons seulement que tout organe dont l'action devient plus vive que d'ordinaire, et montre ainsi un surcroit de vitalité, est par là même plus exposé à devenir malade. C'est le cas de la peau et du système nerveux en été, mais c'est aussi le cas du foie. L'hépatite, c'est-à-dire l'inflamation du foie, le choléra-morbus ordinaire (il y a évacuation de bile abondante par le haut et par le bas) la jaunisse, voilà des affections qui se montrent de pré-

férence en été. Tout cela a été observé et annoté par les Anciens. Quant au système nerveux, il est d'observation que certaines attaques d'aliénation mentale se montrent de préférence en été. C'est ainsi qu'il faut interpréter ce *dictum* bien connu : *dum faba florescit stultorum gloria crescit* Dans les pays chauds, les maladies du système nerveux sont plus fréquentes que dans les pays froids, nouvelle preuve de l'influence de l'état de l'atmosphère sur ce système.

Donnez des aliments froids, bien humectés. Quels sont les aliments froids et humides qu'il faut donner en été? Le médecin physiologiste de nos jours répondra que ce sont les légumes frais, les fruits sapides; ils nourrissent peu, et renferment beaucoup d'eau; ils rafraîchissent sans surcharger l'estomac. On sait que l'appétit baisse sensiblement pendant les chaleurs. Or, les aliments de cette espèce abondent en été, et dans les climats chauds. La Nature en est prodigue, et nous invite à en user largement. Il a été dit plus haut que les bilieux trouvent dans les fruits sapides un spécifique contre les incommodités auxquelles les expose la chaude saison. Répétons que pour se conformer à la doctrine de l'Ecole, il faut entendre par aliments froids, non pas un aliment quelconque réduit à une basse température, — les Salernitains n'aiment pas qu'on introduise des substances froides, de peur de refroidir l'estomac,—mais des aliments qui produisent peu de chaleur, parce que sous un grand volume ils renferment peu de matériaux combustibles.

Les bains ne conviennent pas. La transpiration étant

alors naturellement abondante, il ne faut pas recourir à l'usage des bains *chauds*, pour l'augmenter encore. Mais ne condamnons pas toute espèce de bains, ce serait outrer la pensée de l'Ecole. Et d'abord une exception en faveur des bains *tièdes* pris à *longs intervalles*, pour motif de propreté; en second lieu, en faveur des bains de mer, qui produisent pendant la belle saison les cures les plus heureuses. Beaucoup de malades s'en trouvent à merveille. Certes, ce n'est pas à dire que tous ceux qui en usent sont malades; mais passons sur ce point.

Les bains de mer fortifient l'organisme dans toutes ses parties, excitent l'appétit, calment la trop grande sensibilité du système nerveux, raniment les lymphatiques et les scrofuleux, préviennent ou ralentissent, quelquefois, la marche de la phthisie. Voilà bien de quoi les recommander sans arrière-pensée, sans crainte d'une transpiration trop abondante. Heureux le savant, l'artiste, le littérateur, l'homme de loi, qui peuvent échapper pendant quelque temps à leurs occupations habituelles, pour aller se retremper sur quelque plage fortunée, laissant loin derrière eux les préoccupations et les soucis!

L'ennui même, cette terrible maladie des riches, ne résiste pas aux bains de mer. L'air frais et pur, le mouvement des vagues battant mollement le corps, et ne refroidissant momentanément la peau que pour y faire naître bientôt une douce chaleur, les distractions de toute espèce, tout se réunit pour combattre ce fléau. La victime se ranime, elle veut, elle espère; quelques semaines de ce régime, elle entre en pleine convalescence.

Et l'on prétendrait que les Salernitains ont proscrit dans ce paragraphe l'usage des bains de mer? Autant vaudrait dire qu'ils ont nié l'avantage des lotions froides au lever[1], ou qu'ils ont ignoré les bons effets d'un vin clair et pur.

Et les saignées rarement. Souvenons-nous bien qu'il s'agit encore ici des saignées de précaution, c'est-à-dire, d'un remède *préventif*, employé dans le but de prévenir, et non de combattre la maladie. Dans ce sens, et c'est le seul qu'accepte la médecine rationnelle, il ne faut guère recourir à la saignée pendant cette saison. Celle-ci est par elle-même une cause d'affaiblissement, d'énervation, n'ajoutons pas à cet effet-là.

L'Ecole n'a pas jugé à propos de traiter ici en particulier de l'automne ni de l'hiver. La première de ces saisons est très-insalubre. Humidité, chaleur, alternatives de chaleur et de froid, décomposition putride de la matière organique morte (plantes et animalcules), et de là formation de miasmes des plus malfaisants; voilà les tristes effets de cette saison. Elle engendre la fièvre intermittente rebelle (dans les lieux marécageux), la dyssenterie, le rhumatisme. L'automne est fatal aux phthisiques, beaucoup succombent à la chute des feuilles.

L'hiver rend l'air sec et froid; chez les personnes bien constituées il augmente la vitalité, c'est pour cela qu'il prédispose aux inflammations franches. Mais s'il est

[1]) Voyez le § 5.

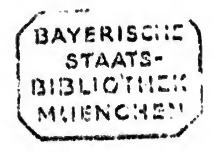
humide, il est très-nuisible à la santé. Alors règne le catarrhe épidémique, nommé *grippe*. Cette constitution atmosphérique affaiblit considérablement l'organisme et fait toujours un grand nombre de victimes. Les personnes les plus fortes s'en ressentent; on ne résiste que par un bon régime et un usage judicieux de boissons excitantes.

Remarque. Ces mots : *quolibet in mense* sont traduits par l'expression : *en toute saison*. C'est peut-être donner trop d'extension à l'opinion que les Salernitains expriment ici. Littéralement il faudrait traduire : *chaque mois* (le vomitif convient). Or, comme le vers précédent parle de l'été, il se pourrait que l'Ecole entende dire : en été il faut prendre un émétique une fois par mois. Notre traduction est en harmonie avec la Médecine moderne, nous la conservons. Si les Salernitains pouvaient retoucher aujourd'hui ce passage, ils le mettraient bien certainement en harmonie avec la traduction.

Notre mission finit ici. Le lecteur est maintenant à même de juger du mérite des Préceptes. Les incorrections de style, que nous avons signalées ça et là, pour faire preuve d'impartialité, ne sont que de minces peccadilles, si nous songeons au but que se proposaient les Salernitains. Elles n'otent rien à l'utilité du livre. Quelques tournures un peu originales, une versification parfois incorrecte, certains termes appartenant à la basse latinité ne gâtent pas les bons conseils qu'on y trouve; ils aident quelquefois à fixer mieux le précepte dans la mémoire.

Si nous excercions à l'égard des littérateurs, la sévérité que nous avons mise à juger les Docteurs de Salerne, que de gros péchés contre la médecine n'aurions-nous pas à leur reprocher, en commençant seulement au siècle passé pour finir par les romanciers modernes. Erreurs d'anatomie, erreurs grossières de physiologie, description d'états morbides impossibles, traitement thérapeutique n'ayant pas le sens commun, préjugés ridicules! Nous pourrions signaler tout cela et charger notre liste d'Auteurs coupables *de lèse-médecine* de bien des noms célèbres, parmi lesquels figurerait celui de Madame de Genlis, à côté des noms de Rousseau et de Voltaire.

FIN.



ERRATA.

Page	5,	ligne	26,	Salerniens,	*lisez :*	Salernitains.
»	9,	»	19,	mœlleux,	»	moelleux.
»	38,	»	26,	elevés,	»	élevés.
»	58,	»	11,	aide,	»	acide.
»	72,	»	14,	proprements,	»	proprement.
»	72,	»	27,	ce acte,	»	cet acte.
»	80,	»	27,	paitie,	»	partie.
»	84,	»	12,	celeri,	»	céleri.
»	134,	»	20,	ceresa,	»	cerasa.
»	162,	»	29,	en l'*urtica*,	»	est l'*urtica*.
»	176,	»	22,	reperando,	»	reparando.
»	177,	»	9,	sophistique,	»	sophistiqué.
»	181,	»	14,	l'angétique,	»	l'angélique.
»	188,	»	10,	l'étèle,	»	l'étête.
»	289,	»	24,	de § 67,	»	du § 67
»	291,	»	6,	assertıon,	»	assertion.
»	300,	»	27,	demontré,	»	démontré.



